



»Palistorti di Valgiano« Bianco IGT

Tenuta di Valgiano

Ein provozierender Weißwein, den Sie unbedingt dekantieren und nicht eiskalt servieren sollten. Naturweine wie dieser leben ihr eigenes Leben. Sie schmecken oft bei kühler Raumtemperatur am besten. Außerdem sollten Sie diesen fordernd anderen Weißwein zum Essen servieren, zu mediterranem Fisch oder hellem Fleisch ohne Süße in der Begleitung. Da läuft er zur Hochform auf. Für sich getrunken ist er eher anstrengend, es sei denn, Sie verfügen über Erfahrung mit Natur im Wein.

Weißwein, der Mundgefühl besitzt, das seinem Namen alle Ehre macht. Weißer Naturwein, unfiltriert abgefüllt. Im Duft eher leise und schwer zu beschreiben. Im Mund schon auf den ersten Schluck fordernd komplex. Da provoziert er, weil er nicht in die bekannten Klischees passen will, die man sich mühsam über die Jahre angetrunken hat. Das beginnt bei der ausgeprägten Salzigkeit, die man am Zungenrand buchstäblich fühlen kann, und setzt sich fort in mundfüllender Räumlichkeit, wie sie nur Weine besitzen, die kaum geschwefelt wurden. Kennt man so nicht.

50 % Vermentino, den Rest teilen sich Malvasia und Trebbiano sowie Greco und Grechetto, zum Teil in Barriques, zum Teil in Betontanks auf der wilden Hefe vergoren. Sie prägen den Charakter dieses aufregend anderen Weißweines. Im Mundgefühl verstörend in seiner phenolisch herben Rauheit auf der Zunge, die aus Maischestandzeit resultiert. Verwirrend seine nackige Natürlichkeit, die technisch »fruchtiger« Reinheit ein knallhartes Statement entgegensetzt. Trotzdem kann man im Mund wohlthuend salzige Frische attestieren, milde weiche Säure agiert balanciert und harmonisch in saftigem Körper, der mediterran warm wirkt, aber kühl und frisch ist. Italienische Individualität in ungeschminkter Wahrheit.

Alkohol: 13 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2026
Restzucker: 0,6 g/l
Bewirtschaftung: Biodynamisch
Ausbau: Edelstahl | Holz
Boden: Kalkmergel
Besonderes: Biodynamik | minimal geschwefelt | unfiltriert | Naturwein
Dekantieren: 1
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Naturkork
ManVuin®: Ja
Schönung: Keine
pH-Wert: 3,31

0,75l
ITW21500



www.weinhalle.de