



»Giulia Erminia« Pecorino bianco IGT

Fiorano

Großer Weißwein aus vergessener Sorte: Pecorino. Vermutlich uralt, auf jeden Fall unbekanntem Ursprungs, existierte nur noch in Fach-Büchern. Dann wurde sie durch Zufall wiederentdeckt. Heute wird sie als eigenwillig anspruchsvolle Varietät gefeiert, die in Weinen wie diesem potente strukturelle Komplexität entfaltet.

Man könnte diesem hochbewerteten Exemplar aus gekonntem Ausbau im Holzfaß vorwerfen, »international« zu schmecken. Schließlich ahnt man in seinem Duft den Holzfaß-Einfluß und im Mundgefühl wirkt er verführerisch geschmeidig, cremig wie Sahne und kühl wie Seide. Doch er agiert so frisch im Mund, daß man seine 14 Vol.% weder ahnt noch schmeckt. Strohhelbe Farbe. Im Duft weiße Blüten, intensiv überlagert vom Duft reifen Pfirsichs und der Vanille des neuen Holzfaßes, im Nachklang die herbe Frische von Zitrusfrüchten. Ein Weißwein, der wohlthuende Harmonie verbreitet, fast schon verdächtig »schön«. Doch so ist sie, die Rebsorte Pecorino. Voluminös, aber auch prägnant mineralisch füllt sie den Mund, ohne Schwellung, ohne Schminke, ohne Aufregung. Sanft, aber druckvoll. Animierend, aber auch entspannend. Ein brillant in Szene gesetzter Weißwein unaufgeregt origineller Ausstrahlung. Milde Säure, leise Würze, herber Nachklang, noble Bitterkeit am Gaumen. Weißwein, der in seiner Entspanntheit und noblen Harmonie im Gedächtnis bleibt und Lust schürt auf mehr. Sehr überzeugend in Charakter und Qualität.

Zu frischem Fisch vom Grill und hellem Fleisch aus dem Ofen; zu anspruchsvoll frühlingshafter Gemüseküche; zu sommerlichen Salaten, die über das Blatt hinausgehen; zu typisch italienischen Gemüse-Pasta-Gerichten, vor allem mit bitterem Gemüse wie Artischocken, Chicorée, Radicchio und grünem Spargel. Exzellenter Speisenbegleiter, der auch Burgunder-Freunde zum Staunen bringt.

Alkohol: 13,5 Vol %

Trinkbar ab: sofort

Optimale Reife: - 2025

Restzucker: 0,9 g/l

Bewirtschaftung: Biologisch

Ausbau: Trad. Holzfaß

Boden: Sand/Lehm/Geröll

Besonderes: 65 mg Gesamt-SO₂ |
ohne Zusatzstoffe | ungeschönt

Dekantieren: 1

Vergärung: Spontan | Naturhefe

Verschlussart: Naturkork

ManVuin®: 1

Schwefel: 1

Schönung: Leichte Filtration

Vegan: Ja

pH-Wert: 3,4

0,75l

IMW21101



www.weinhalle.de