

## „L'Amore delle Api“ Fiano Beneventano 2019

### I Pentri

- **Das Gebiet:** Die Weinberge für Weine IGP Beneventano müssen in der Provinz Benevento liegen.
- **Die Rebsorte:** Fiano
- **Qualitätsbezeichnung:** Indicazione Geografica Tipica/Protetta
- **Die Vorschriften:** Die Mindestalkoholgradation für Fiano Beneventano beträgt 10% Vol., der Höchstertag pro Hektar beträgt 140 Doppelzentner bei einer Mostausbeute von maximal 80%. Daraus ergibt sich ein Hektarertrag von 112 hl. Diese Erträge erreicht I Pentri bei weitem nicht.
- **Der Jahrgang:** Nach dem kalten März und dem verregneten Mai verzögerte sich die Blüte um etwa 14 Tage. Der Juni und Juli waren heiß, die Rebstöcke litten aber nicht an Trockenstress. Ende Juli wurde es deutlich kühler, im August gab es einen Wechsel aus sonnigen und gewittrigen Tagen. Dadurch sanken die Nachttemperaturen – perfekt für die Ausreifung der Trauben. Insgesamt ein sehr gutes Jahr.
- **Der Erzeuger:** Die Azienda Agricola I Pentri ist ein Familienbetrieb. Lediglich 10 Hektar stehen unter Reben, die fast ausschließlich mit Lokalrebsorten bestockt sind. Der Schwerpunkt liegt auf Falanghina, Aglianico und Piediroso. Die Weine werden auf möglichst natürlich Weise erzeugt ohne Einsatz von Herbiziden und Pestiziden. Die Hektarerträge liegen bei höchstens einem Viertel des zulässigen. Um die Typizität der Rebsorten zu erhalten, wird fast ausschließlich im Stahl angebaut.
- **Der Ausbau:** I Pentri verwendet keine Reinzuchthefen, sondern ausschließlich Hefen, die auf den Trauben leben. Sie werden vermehrt und für die Gärung verwendet. Die Weinberge werden weder gedüngt noch mit Pestiziden oder Herbiziden bearbeitet. Der Wein wird nicht geklärt oder filtriert. Er reift in Fässern aus französischer Eiche und anschließend auf der Flasche.
- **Der Geschmack:** Tolle, intensiv gelbe Farbe mit grünlichen Reflexen, sehr klar. In der Nase sehr intensive Aromen, teils grün, teils mit Tendenz ins Süße, Melone, Honig, auch etwas unreife Mango, trotz der Intensität sehr fein. Am Gaumen weich, mit wenigen grünen, etwas strengeren Akzenten, wiederum Melone und Honig, leicht grasig, im ersten Moment nach dem Schlucken wirkt er etwas flüchtig, dann füllt er nach und nach den gesamten Mundraum mit seinen Aromen, dezente Gerbstoffe, sehr feste Struktur, klar, geradlinig mit enormer Präsenz, ohne wuchtig zu sein, im Finale fast schon filigran, sehr lang auf noch sehr lebendiger, gut eingebundener Säure.
- **Der Trinkzeitpunkt:** Bei unserer Verkostung im August 2021 schrieben wir noch, der Wein sei bis mindestens Ende 2024, wahrscheinlich noch länger mit Freude zu genießen. Heute, im Dezember 2024, korrigieren wir diese Einschätzung: Der Wein ist noch immer jung und wird vermutlich auch in 5 Jahren, möglicherweise auch deutlich darüber hinaus, ein großes Geschmackserlebnis sein.
- **Passende Speisen:** Wir empfehlen ihn zu gebratenem Fisch (kein Lachs oder Schwertfisch), zu hellem Gemüse – egal ob gekocht oder angebraten – oder nicht zu aromatischem Blauschimmelkäse.

Diese Expertise wurde am 15.12.2024 erstellt.