

„Monte Cigno“ Falanghina Beneventano 2022

I Pentri

- Das Gebiet: Die Weinberge für Weine IGP Beneventano müssen in der Provinz Benevento liegen.
- Die Rebsorte: Falanghina
- Qualitätsbezeichnung: Indicazione Geografica Tipica/Protetta
- Die Vorschriften: Die Mindestalkoholgradation für Falanghina Beneventano beträgt 10% Vol., der Höchstertrag pro Hektar 180 Doppelzentner bei einer Mostausbeute von maximal 80%. Daraus ergibt sich ein Hektarertrag von 144 hl. Zum Vergleich: I Pentri gewinnt 30 hl pro Hektar. Der Wein hat 13,5% vol Alkohol.
- Der Jahrgang: Der Winter war etwas wärmer als im langjährigen Mittel, dank guter Tag-Nacht-Temperaturschwankungen verliefen auch Austrieb, Blüte und Fruchtsatz optimal. Der Sommer war zwar heiß und trocken, Regenfälle im August halfen aber den Reben in der entscheidenden Phase den Trockenstress zu überwinden. So wurde es qualitativ ein gutes bis 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 ausgebaut.
- Der Ausbau: Der Falanghina von I Pentri wird – wie alle anderen Weine der Kellerei auch – ausschließlich mit natürlichen Hefen im Stahltank vergoren und ausgebaut.
- Der Geschmack: Unglaublich duftig, Zitrusfrüchte, Frische, zarte Süße, sehr klar und lebendig. Am Gaumen sehr frisch und harmonisch, ausgeprägte Zitrusfrucht, auch florale Noten, mundfüllend und lebendig, gewisse Strenge, tief und dicht, langes, sehr lebendiges Finale mit Anklängen an Zitronenschale, feine Bitternoten, spürbare, aber perfekt eingebundene Säure.
- Der Trinkzeitpunkt: Schon jetzt perfekt zu trinken, mit der Reife werden die Aromen etwas breiter, ausladender, weniger frisch, dafür entwickelt sich eine enorme Aromatik, bei sehr reifen Jahrgängen bis hin zu Trüffelaromen. Der Trinkzeitpunkt orientiert sich an Ihren Vorlieben: ab sofort oder auch bis hin zu in acht bis zehn Jahren. Probieren Sie es aus, wir haben auch noch ein paar Flaschen ab dem Jahrgang 2015 auf Lager.
- Passende Speisen: Sehr schön zu graved- oder gebratenem Lachs, zu Schwertfisch-Carpaccio, gebratenem Spargel aber auch zu Fenchelgerichten.

Diese Expertise wurde am 30.9.2023 erstellt.