

"Kerres" Piedirosso Beneventano 2014

I Pentri

- Das Gebiet: Die Weinberge für Weine IGP Beneventano müssen in der Provinz Benevento liegen.
- Die Rebsorte: Piedirosso
- Qualitätsbezeichnung: Indicazione Geografica Tipica/Protetta
- Die Vorschriften: Die Mindestalkoholgradation für Piedirosso Beneventano beträgt 10,5% Vol., der Höchstertrag pro Hektar beträgt 170 Doppelzentner bei einer Mostausbeute von maximal 80%. Daraus ergibt sich ein Hektarertrag von 144 hl. Zum Vergleich: I Pentri gewinnt 20 hl pro Hektar. Der Wein hat 13,5% vol Alkohol.
- Der Jahrgang: Heftige Regenfälle während der Blüte haben den Ertrag teils stark gemindert. Im Verlaufe des Sommers gab es keine weiteren Probleme. Durch den insgesamt moderaten Wetterverlauf wiesen die Trauben ein ausgeprägtes Aroma auf, was sich natürlich im Wein widerspiegelt. Insgesamt waren die Winzer mit der Qualität des Jahrgangs sehr zufrieden.
- 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 Piedirosso. 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: Die Piedirosso-Trauben für den „Kerres“ werden Ende Oktober geerntet. Wie alle anderen Weine der Kellerei auch, wird er ausschließlich mit natürlichen Hefen vergoren. Die Mazeration und die erste Zeit der Gärung finden im INOX-Tank statt, für den Rest der Gärung wird er in Holzfässer umgezogen. Der weitere Ausbau erfolgt für etwa 12 Monate in Barriques, anschließend reift der Wein noch wenigstens 6 Monate auf der Flasche im Keller von I Pentri.
- Der Geschmack: Tiefdunkelrote, fast noch ins Violett tendierende Farbe. In der Nase sehr voll und beerig, sehr dunkle Fruchtnoten, fast etwas teerig, etwas Kaffee, reich und dicht. Sehr dunkle, ausgesprochen dichte Frucht, feste Struktur, reichlich, aber gut eingebundene Gerbstoffe, etwas Pflaumenkompott, Zimt, Rumtopf, wiederum ein Hauch von Kaffee, mundfüllend, sehr langer Nachhall mit ganz feiner Süße, viel Kraft und erstaunlich frischer Säure, dadurch auch nach neun Jahren noch sehr lebendig und der trotz der Massen an Gerbstoff kaum trocknend.
- Der Trinkzeitpunkt: Wir sehen den Wein jetzt auf dem Höhepunkt, vermuten aber, dass er diesen eine Weile stabilisieren kann. Wenn sie ihn bis Ende 2026 austrinken, werden Sie keinen Fehler machen.
- Passende Speisen: Der "Kerres" mag kräftige, würzige Speisen, so kann er seine ganze Kraft und Potenz zeigen. Feine, elegante Gerichte wird er erdrücken und sich in den Vordergrund spielen. Wir können ihn uns auch zu Bitterschokolade oder einem aromatischen, beispielsweise höhlengereiften Käse vorstellen.

Diese Expertise wurde am 30.9.2023 erstellt.

Strien GmbH Weinimport · Mellinger Straße 20 · 70610 Stuttgart