

Sardegna Semidano Superiore 2023 BIO

Fattorie Isola

- Das Gebiet: Die DOP/DOC Sardegna umfasst die gesamte Insel.
- Die Rebsorte: Mindestens 85% Semidano und 15% andere weiße, auf der Insel zugelassen Sorten. Fattorie Isola verwendet 100% Semidano
- Qualitätsbezeichnung: **Denominazione di Origine Protetta**
- Die Vorschriften: Der Hektarhöchstertrag liegt bei maximal 11 Doppelzentnern pro Hektar, die Mostausbeute darf 70% nicht überschreiten. Der Mindestalkoholgehalt für den Superiore muss 13% Vol. betragen, der maximale Restzuckergehalt liegt bei 4gr/l.
- Der Jahrgang: Trockenheit und enorm hohe Temperaturen während des Sommers minderten den Ertrag auf Sardinien erheblich, je nach Region auf der Insel bis zu 35%. Die Qualität war letztendlich jedoch sehr gut bis hervorragend.
- Der Erzeuger: Das kleine Bio-Weingut Fattorie Isola vom Agronomen Luigi Cuccaru und dem Önologen Renzo Panetto, liegt im Norden der Insel, in einer hügeligen Landschaft am Golf von Asinara, unweit der zweitgrößten Stadt Sàssari, in Tres Montes. Es werden lediglich drei Rebsorten angebaut, die Vermentino, die Semidano und die Cannonau. Die Anbaufläche beträgt rund 8,5 Hektar.
- Der Ausbau: Nach dem Abpressen bleibt der Most noch für einige Stunden mit den Schalen in Kontakt, allerdings bei einer Temperatur von nur wenigen Grad Celsius. Auf diese Weise werden noch Aroma- und Farbstoffe aus der Schale extrahiert. Danach erfolgt die Gärung bei kontrollierter Temperatur (ca. 17-18°C). Nach der Klärung erfolgt der weitere Ausbau im Stahl, bevor er auf Flaschen gezogen wird.
- Der Geschmack: Frisch und fruchtig in der Nase, intensiv, dennoch feingliedrig und elegant, gelbe Früchte. Am Gaumen weich, sehr elegant, wiederum gelbe Früchte, im Nachhall leicht mineralisch, salzig, perfekte Säure sehr frisch.
- Der Trinkzeitpunkt: Den Semidano sollte man recht jung trinken, länger als bis Mitte/Ende 2026 würden wir ihn nicht liegen lassen.
- Passende Speisen: Durch seine Feinheit und Eleganz eignet er sich hervorragend als Aperitivo, zu Spaghetti oder anderen feinen Nudeln mit Gemüse-, Meeresfrüchte- oder Fischsauce, auch zu jungem, nicht zu aromatischem Käse zu empfehlen.

Diese Expertise wurde am 24.6.2024 erstellt.

Nosiola Vigneti delle Dolomiti 2023

Maso Salengo

- **Das Gebiet:** Das IGT-Gebiet „Vigneti delle Dolomiti“ oder „Weinberg Dolomiten“ umfasst zahllose Orte in der Provinz Bozen, die Provinz Trento und die Provinz Belluno.
- **Die Rebsorte:** 100% Nosiola
- **Qualitätsbezeichnung:** Indicazione **G**eografica **T**ipica
- **Die Vorschriften:** Bis zu 195 Doppelzentner dürfen pro Hektar geerntet werden; die Familie Raffaelli erntet nur ca. 90 Doppelzentner.
- **Der Jahrgang:** Wie in vielen Teilen des Landes gab es durch die verregneten Monate Mai und Juni erhebliche Probleme mit falschem und echtem Mehltau. Das stellte die Winzer vor extreme Herausforderungen und erforderte viel Weinbergarbeit um größere Schäden durch den Pilzbefall abzuwenden. Wem das gelang, der hatte nicht nur mengenmäßig eine gute, sondern auch qualitativ eine hervorragende Ernte.
- **Der Erzeuger:** Das kleine Weingut Maso Salengo von Giuseppina Raffelli bewirtschaftet gerade mal 6 Hektar Rebland im Süden des Trentino. Der Betrieb wurde schon 1916 gegründet und ist jetzt bereits in der 4. Generation im Familienbesitz. Insgesamt werden zwölf unterschiedliche Rebsorten, teils lokale, teils internationale, angebaut, Das heißt, pro Weinsorte gibt es nur wenige tausend Flaschen, denn die Gesamtproduktion beläuft sich nur auf rund 50.000 Flaschen.
- **Der Ausbau:** Die Nosiola-Trauben werden abgepresst und bei kontrollierter Temperatur vergoren. Der weitere Ausbau erfolgt ausschließlich im Stahltank, abgefüllt wird der Wein üblicherweise innerhalb der ersten drei bis vier Monate des auf die Lese folgenden Jahres.
- **Der Geschmack:** Intensiver Duft nach Haselnüssen, trotzdem fein und elegant, ein Hauch Bitternoten und Marzipan. Am Gaumen fein und elegant, wiederum deutliche Haselnussaromen, ausgewogen mit feiner Säure, mittlerer Körper, im Finale dezente Bitternoten und dezente Säure, schöne Länge.
- **Der Trinkzeitpunkt:** Die Nosiola gehört aufgrund ihrer moderaten Säure nicht zu den lagerfähigsten Weißweinen. Wir empfehlen ihn bis Ende 2025/Mitte 2026 auszutrinken.
- **Passende Speisen:** Wir mögen den Nosiola zu sehr fein geschnittenem Prosciutto, Frischkäse von Schaf oder Ziege oder zu geschmortem Spitzkohl mit Fenchel.

Diese Expertise wurde am 15.6.2024 erstellt.

Soave „Terrelunghe“ 2023 BIO

Agostino Vicentini

- **Das Gebiet:** Einige Gemeinden in der Provinz Verona, rund um das Städtchen Soave.
- **Die Rebsorte:** Garganega (min. 70%), Trebbiano di Soave und Chardonnay (max. 30%). Die Kellerei Agostino Vicentini verwendet keinen Chardonnay.
- **Qualitätsbezeichnung:** Denominazione di **Origine Controllata**
- **Die Vorschriften:** 150 Doppelzentner pro Hektar sind zugelassen, die Mostausbeute darf 70% nicht überschreiten. Der Alkoholgehalt muss wenigstens 10,5 % betragen. Roberto bleibt deutlich unter dieser Höchstgrenze
- **Der Jahrgang:** Wie in vielen Teilen des Landes gab es durch die verregneten Monate Mai und Juni erhebliche Probleme mit falschem und echtem Mehltau. Das stellte die Winzer vor extreme Herausforderungen und erforderte viel Weinbergarbeit, um größere Schäden durch den Pilzbefall abzuwenden. Wem das gelang, der hatte nicht nur mengenmäßig eine gute, sondern auch qualitativ eine hervorragende Ernte.
- **Der Erzeuger:** Der Betrieb der Familie Vicentini bewirtschaftet rund 22 Hektar Rebland, die fast ausschließlich mit Lokalrebsorten bepflanzt sind. Da sich der Betrieb zwischen den beiden klassischen Zonen des Soave und des Valpolicella befindet, dürfen beide Weine nicht als „Classico“ bezeichnet werden. Dennoch gehören die Weine der Vicentini seit vielen Jahren zu den Top-Weinen der jeweiligen Zone. Zwar arbeitet Agostino, Vater der heutigen Betreiberin Francesca, noch immer im Betrieb mit, die Tochter hat das Heft zusammen mit Ihrem Mann jedoch seit einigen Jahren in der Hand.
- **Der Ausbau:** Nach der Ernte kommen die Trauben zunächst in einen Kühlcontainer, damit sie noch Aromen aus der Schale aufnehmen können und der Most nach dem Abpressen nicht zu warm in den Gärtank kommt. Nach Abschluss des Gärprozesses wird der Wein noch einige Zeit in Stahltanks gereift, bevor er auf die Flasche gezogen wird.
- **Der Geschmack:** Sehr frisch, deutliche Zitrusaromen, sehr frisch und lebendig, feine Fruchtsüße. Am Gaumen zunächst leichte Bitteraromen, Zitruschale, frisch, sehr schöne, elegante Säure, im Finale wiederum sehr feine, elegante Zitrusaromen, schöne Länge und unglaubliche Frische.
- **Der Trinkzeitpunkt:** Aus unserer Sicht macht der Wein jetzt zwar schon sehr viel Spaß, wir denken aber, dass er sich in den nächsten Monaten noch positiv entwickeln wird, insbesondere was die Harmonie angeht – zu Lasten der Frische. Wenn Sie ihn bis Ende des Jahres 2026 austrinken, haben Sie wahrscheinlich nichts falsch gemacht.
- **Passende Speisen:** Ganz besonders lecker zu Meeresfrüchtesalat, feinen Fischgerichten oder als Aperitif. Auch zu Fenchelgemüse können wir ihn uns sehr gut vorstellen.

Diese Expertise wurde am 1.7.2024 erstellt.

Soave Superiore „Il Casale“ 2021

Agostino Vicentini

- Das Gebiet: Einige Gemeinden in der Provinz Verona, rund um das Städtchen Soave.
- Die Rebsorte: Garganega (min. 70%), Trebbiano di Soave und Chardonnay (max. 30%). Der „Il Casale“ wird zu 100% aus der Garganega Traube gekeltert.
- Qualitätsbezeichnung: **Denominazione di Origine Controllata**
- Die Vorschriften: 150 Doppelzentner pro Hektar sind zugelassen, die Mostausbeute darf 70% nicht überschreiten. Der Alkoholgehalt muss wenigstens 10,5 % betragen. Roberto bleibt deutlich unter dieser Höchstgrenze
- Der Jahrgang: Das Jahr 2021 war in fast allen Regionen Italiens ein schwieriges. Nach einem Winter mit milden Temperaturen aber reichlich Niederschlag, richteten Spätfröste Mitte April teilweise Schäden an. Der Sommer brachte je nach Region bzw. Mikrozone teils sehr große Trockenheit und damit Stress für die Reben. Unterm Strich blieb eine qualitativ gute, teilweise sogar sehr gute Ernte. Die Erträge jedoch waren unterdurchschnittlich.
- Der Erzeuger: Der Betrieb der Familie Vicentini bewirtschaftet rund 22 Hektar Rebland, die fast ausschließlich mit Lokalrebsorten bepflanzt sind. Da sich der Betrieb zwischen den beiden klassischen Zonen des Soave und des Valpolicella befindet, dürfen beide Weine nicht als „Classico“ bezeichnet werden. Dennoch gehören die Weine der Vicentini seit vielen Jahren zu den Top-Weinen der jeweiligen Zone. Zwar arbeitet Agostino, Vater der heutigen Betreiberin Francesca, noch immer im Betrieb mit, die Tochter hat das Heft zusammen mit Ihrem Mann jedoch seit einigen Jahren in der Hand.
- Der Ausbau: Die Garganega-Trauben für den „Il Casale“ werden erst in den ersten Oktobertagen, also tendenziell leicht überreif, gelesen. Vergärung und Ausbau erfolgen ausschließlich im Stahl.
- Der Geschmack: Recht zurückhaltend im Duft, aber große Dichte, gelbe Frucht. Am Gaumen sofort sehr präsent, harmonisch, dichte, konzentrierte Frucht, Weinbergspflirsich, Kräuter, auch florale Noten, deutliche Fruchtsüße, markante aber gut eingebundene Säure, ein Kraftpaket, das im Abgang durch die Mineralität viel Frische im Mund hinterlässt. Zweifellos ein großer Soave.
- Der Trinkzeitpunkt: Der „Il Casale“ steht am Beginn seiner Trinkreife, wir gehen davon aus, dass er in den nächsten Monaten noch runder und harmonischer wird. Wenn Sie ihn noch längere Zeit reifen lassen möchten, sollten Sie sich keine Sorgen machen, bis mindestens Ende 2027 wird der Wein nach unserem Eindruck noch viel Trinkvergnügen bereiten.
- Passende Speisen: Aufgrund seiner festen Struktur begleitet er auch Gerichte mit hellem Fleisch sehr gut, zu gebratenem Spargel - weiß wie grün - oder kräftigen Gemüsegerichten, vielleicht nicht gerade auf Tomatenbasis, passt er ebenfalls ganz exzellent.

Diese Expertise wurde am 16.6.2024 erstellt.