

## Mirum 20 Anni Anniversario Verdicchio di Matelica



Produzent	Monacesca
Land/Gebiet	Italien/Marken
Appellation	Verdicchio di Matelica DOCG
Jahrgang	2008
Produkt	Weissweine
Traubensorte(n)	Verdicchio (100%)
Ausbau	Bis im Frühjahr auf der Feinhefe, danach mindestens 18 Monate im Stahltank ausgebaut
Alkoholvolumen	14.0%
Restzucker	11.9 g/l
Trinktemperatur	11 bis 13 Grad
Dekantieren	Nicht erforderlich
Optimaler Genuss	Jetzt bis 2028
Inhalt	75 cl
Produzierte Menge	6000 Flaschen
Bewertung	James Suckling 93/100 Punkten
Preis CHF	48.00

Verdicchio di Matelica ist ein italienischer Weisswein aus dem Gebiet Marken, das an der adriatischen Küste liegt. Die Rebberge liegen im gebirgigen Hinterland an den Hängen des Apennin. Mindestens 85% muss der Anteil der Sorte Verdicchio sein, weitere erlaubte Sorten sind Trebbiano und Malvasia. Die beachtliche Qualität die La Monacesca erzielt, liegt an der speziellen Verarbeitung der Trauben: Der Most hat nur sehr kurzen Schalenkontakt und wird anschliessend kühl während drei bis vier Wochen vergoren. Danach liegt der Wein über fünf Monate auf der Feinhefe, was für die Entwicklung seiner feinen Aromatik ideal ist.

Dieser Wein wurde speziell für das Jubiläum von 20 Jahrgänge des Mirum kreiert. Es ist ein einzigartiger Blend aus dem Jahrgang 2008 (85%) und aus den Jahrgängen 2000 - 2001 - 2002 - 2004 (15%). Das Resultat ist ein unheimlich konzentrierter Weisswein mit Tieftang und Kraft zugleich. In der erinnert er an karamellisierte Aprikosen, Passionsfrucht geröstete Mandeln. Im Gaumen cremig, voller Harmonie und Komplexität.