

L'Erta Trebbiano - Bio



| | |
|-------------------|--|
| Produzent | Paolo e Lorenzo Marchionni |
| Land/Gebiet | Italien/Toskana |
| Appellation | Toscana Bianco IGT |
| Jahrgang | 2016 |
| Produkt | Weissweine |
| Traubensorte(n) | Trebbiano (100%) |
| Ausbau | Im Zementtank vergoren und während 12 Monate darin ausgebaut |
| Alkoholvolumen | 13.0% |
| Trinktemperatur | 10 bis 12 Grad |
| Dekantieren | Nicht erforderlich |
| Optimaler Genuss | Jetzt bis 2025 |
| Inhalt | 75 cl |
| Produzierte Menge | 1322 Flaschen |
| Preis CHF | 29.00 |

Das kleine Weingut von Paolo und Lorenzo Marchionni befindet sich in Vigliano, einem Dorf 15 Kilometer südwestlich von Florenz. 1978 liess sich die Familie Marchionni in dieser malerischen Gegend nieder und begann mit dem Weinbau. Anfangs der 90er-Jahre übernahmen die Söhne Paolo und Lorenzo das Ruder und legten den eigentlichen Grundstein für die hohe Qualität ihrer Weine, indem sie sich für den biologischen Anbau entschieden. Dem ökologischen Gedanken entspricht denn auch die Philosophie von Paolo und Lorenzo: «Unsere Rebberge sind ein Ökosystem voller Leben, und was wir tun, ist die Erde und den natürlichen Lebenszyklus ganzjährig zu respektieren. So können wir die Eigenschaften der Reben verbessern und Trauben von höchster Qualität ernten.» Die Weine von Paolo und Lorenzo strotzen nur so vor Vitalität und Frische. Und sie reflektieren einen feinen, eleganten Regionalstil, der das warme Klima der Toskana wiederspiegelt.

Aus einem sehr alten Rebberg, gänzlich mit der Sorte Trebbiano bestockt, stammt dieser wuchtige Weisswein. Die hochreifen Trauben wurden am 2. Oktober 2016 von Hand gelesen, sanft gepresst und spontan im Zementtank vergoren. Nach zwölf Monaten auf der Feinhefe wurde der Wein unbehandelt, ungeschönt, unfiltriert und minimal geschwefelt.

abgefüllt. Durch diese aussergewöhnlichen Bedingungen werden Weine geschaffen, die sich strukturiert, vom Aroma mehr subtil als fruchtig zeigen und mit grossem Lagerpotential versehen sind. Goldgelben in der Farbe zeigt sich der L'Erta Trebbiano anfangs noch etwas zurückhaltend in der Nase. Nach kurzer Belüftung im grossen Glas, offenbaren sich feine Aromen von Christstollen und weisse Jasminblüten. Bezaubernd der köstliche Schmelz im Gaumen und das feine Spiel zwischen dem Fruchtextrakt und der balancierten Säure. Ein Wein zum sinnieren, geniessen und die Wahrhaftigkeit zu spüren.