

Cinque Campi

Terbianc, Bianco Frizzante, Emilia Trebbiano IGT

 2020, 750 ml

 Italien, Emilia-Romagna

 9951100002

 Trebbiano

Alkoholgehalt: 11,5 %



Speiseempfehlungen

von Christoph Raffelt

In Öl mit Porse eingelegte Muscheln mit Bauernbrot

(Meeresfrüchte)

Austern

(Meeresfrüchte)

Rillettes und Wurstwaren wie Mortadella, Salami,

Bresaola, Porchetta etc

(Fleisch)

Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 23.08.2021

Information zum Wein:

Der *Terbianc* ist ein weißer *Frizzante* der Sorte Trebbiano di Spagna. Er stammt von lehmig-tonigen, kreidigen und sandigen Böden mit mehr als 30 Jahre alten Reben. Nach der Handlese in kleine Kisten wurden die Trauben abgebeert und fünf Tage in offenen Fermentern auf den Schalen vergoren. Danach wurde abgepresst und zu Ende vergoren. Der Ausbau erfolgte im Edelstahl und Zement über sechs Monate hinweg sowie nach der Füllung mit Zugabe von unvergorenem Most desselben Jahrgangs und der zweiten Gärung für neun Monate auf der Hefe. Es gab keine Schönung, keine Filterung, keinen Schwefelzusatz und keine Dosage. Der Gesamtschwefel liegt bei weniger als 10 mg.

Farbe:

hefetrübes Kupfergelb mit lebendiger Perlage

Nase:

Diesem *Frizzante* sieht man nicht nur seinen Natural- und Orange-Charakter an, man hat ihn auch direkt in der Nase. Der Wein duftet nach Schalen, nach leicht herbem Honig und von Pollen gesättigten weißen Blüten, nach herben Kräutern, Hopfen, Grapefruits und Orangen samt Zesten. Und er duftet nach Apfel samt Schalen und Apfelsäure. Das alles wirkt frisch und saftig, aber auch angenehm herb und fordernd.

Mund:

Am Gaumen zeigt der *Terbianc* das blühende Leben auf dem Lande. Der Weißwein bietet eine Perlage, die an *Pet Nats* erinnert, ist dabei durchgegoren, wirkt herb und mineralisch, lebendig und saftig. Auch hier mischen sich die Pollen mit Kräutern, Hopfen, Zitrusfrüchten und Zesten. Die Apfelsäure definiert den Wein, gibt ihm Schwung und Druck. Die Trockenheit und die Herbe wirken ungemein erfrischend.