Tenuta di Carleone

Pianvecchio IGT

2025, 750 ml

Italien, Toskana

9911071537

Malvasia, Trebbiano, Vermentino



Speisempfehlungen

von Marian Henß

Panzanella mit reifen Tomaten, Gurke, roten Zwiebeln, Basilikum und geröstetem Weißbrot

Spaghetti aglio e olio mit Petersilie, Zitronenabrieb und etwas Pecorino

Dorade aus dem Ofen mit Fenchel, Zitrone, Salbei und kleinen Rosmarinkartoffeln

Verkostungsnotizen

von Marian Henß vom 23.08.2026

Info:

In nostalgischer Erinnerung an das Praktikum des Winzers an der Nahe entsatnd diese Cuvée aus Riesling und Vermentino.

Im Weinberg Pianvecchio werden die Riesling-Trauben dabei früher gelesen, so dass diese Frische und Säure konservieren. Der Vermentino hingegen wird bewusst spät gelesen, um Tiefe einzubringen. Die ganzen Trauben werden jeweils mit den Füßen angequetscht und leicht gepresst. Es wird mit natürlicher Hefe relativ kalt vergoren. Nur eine sehr kleine Charge wird in neuem Holz ausgebaut, um etwas mehr Fülle und Dichte in diesen sonst frischen und fruchtbetonten Wein einzuarbeiten.

Der Ausbau erfolgt sonst für sechs Monate in Stahltanks.

Farbe:

Leuchtendes Gelb mit zarten, hellgrünen Reflexen.

Nase:

Der Pianvecchio duftet herrlich nach heller Frucht und zeigt sich als typisch mediterraner Weißwein mit floralen, vegetabilen und fein ätherischen Akzenten. Lindenblüte, Margerite und Apfelblüte verbinden sich mit Mirabelle, Birne, Quitte und Aprikose. Ein Hauch Limettenabrieb setzt einen frischen, leicht herben Akzent. Hinzu kommen Fenchel und eine ganz zarte, an Anis erinnernde Würze. Thymian, Oregano und Salbei ziehen wie eine leichte mediterrane Brise durch die Aromatik. Trotz seiner warmen Herkunft bleibt der Wein schlank, trocken, klar und angenehm knackig.

Gaumen:

Am Gaumen präsentiert sich der Pianvecchio großzügig und herrlich toskanisch, zugleich aber trocken, schlank und knackig bei moderatem Alkohol. Eine feine Phenolik verleiht ihm Struktur und erinnert an Traubenschalen sowie an das Kauen auf reifen grünen Trauben. Diese ausgeprägt traubige Aromatik verbindet sich mit mediterraner Wärme und einer leisen, großzügigen Frucht, ohne dass der Wein an Kontur verliert. Sein Gerüst bleibt straff, sein Ausdruck steinig und animierend. Im Nachhall treten erneut Fenchel, Anis und Salbei hervor und sorgen mit ihrer ätherischen Frische für einen lebendigen, anregenden Abschluss.