

Cinque Campi

Terbianc, Bianco Frizzante, Emilia Trebbiano IGT

 2022, 750 ml

 Italien, Emilia-Romagna

 9951100019

 Trebbiano

Alkoholgehalt: 12,50,0 %

Restsüße: 0 g/l

Gesamtsäure: 0 g/l



Speisempfehlungen

von Marian Henß

Antipasti-Teller mit Oliven und Focaccia

Gegrillte Aubergine mit Miso und schwarzem Sesam

Penne mit Ragù alla Bolognese

Verkostungsnotizen

von Marian Henß vom 23.07.2024

Info:

Der Terbianc basiert auf der selteneren Rebsorte Trebbiano di Spagna. Die Reben wachsen hierfür auf lehmigen-tonigen Böden sowie auf Sand und Kreide.

Nach der Lese werden die Trauben für fünf Tage auf der Maische in offenen Gärständen vergoren. Die Pressung wird dann vom Umzug in Edelstahl als auch Zement gefolgt. Dort dürfen die Weine für sechs Monate nach der Gärung ruhen. Es folgen weitere neun Monate nach dem Abstich auf der Feinhefe.

Farbe:

Ein leuchtendes Goldgelb mit orangenen Elementen bei ganz leichter Trübung und leichtem Mousseux bei feiner Perlage steht im Glas

Nase:

Eine herrliche Nase steht vor einem im Glas. Der Wein lebt von verschiedenen Blüten und Zitrusfrüchten. Orangen-, Apfel-, Mandel- und Jasminblüten schwirren im Raum umher. Auch vollreife Orangen, Mandarinen und Grapefruit ergänzen dies sehr gelungen. Feine hefige und nussige Akzente umgarnen die Frucht dabei. Mandel und grüne Walnuss stechen hervor. Ganz zart wird dies von herbale Aromen sowie weißem Pfeffer unterstützt.

Gaumen:

Mit dem ersten Schluck überzeugt er durch Frische, Vitalität und Energie. Seine Kohlensäure ist dabei das elementare Glied. Sie sorgt für Länge und schiebt ihn voran. Sein schmutziger Charakter wird animierend und sexy. Auch seien Bitterstoffe sind ein besonderer und wichtiger Part zum Gesamterfolg. Die Aromen der Zitrusfrüchte erinnern nun deutlich mehr an die Zesten oder die Haut der Frucht. Das sorgt für eine sehr in die Länge gezogene, herbe Frische. Würzig wird er im Nachhall durch Zimt und Nelke begleitet.