Le Masse

Camporella Orange IGT

2022, 750 ml

Italien, Toskana

Orange Wine

9911091809

Trebbiano

Alkoholgehalt: 12,0 %



Speisempfehlungen

von Marian Henß

Risotto alla Milanese

Hähnchenbrust in Ei paniert mit geräuchertem Pfirsich und Mandeln

Auflauf von Wurzelgemüse und Ziegenkäse

Verkostungsnotizen

von Marian Henß vom 22.08.2024

Info:

Der Wein basiert auf 100% Trebbiano. Nach der manuellen Lese wird in 800l-Amphoren aus Terrakotta vergoren. Hierbei kommen nur natürliche Hefen aus dem Weinberg zum Einsatz und die Temperatur wird nicht reguliert. Nach zwei Monaten Vergärung und Mazeration auf den Schalen wird abgestochen. Weitere sechs Monate darf der Wein dann in den gleichen Amphoren weiterreifen. Es folgen mindestens vier Monate auf der Flasche bis zum Verkaufsstart.

Farbe:

Dunkel funkelndes Orange mit goldenen und hellen Reflexen bei leichter Trübung.

Nase:

Die Nase des Camporella lebt von Würze und Erdigkeit bei dezenter Frucht. Diese lässt sich durch reichlich Pfirsich sowie Mandarinenschale samt ihrer bitter-frischen Haut beschreiben. Zarte rauchige Noten erinnern an Feuerholz und den Duft von Lagerfeuer am Folgetag. Das erdige findet sich in Waldboden und Unterholz wieder. Zedernholz neben hellen Tabakblättern ist dafür exemplarisch. Pfeffer, Wacholder aber auch Rosmarin und Salbei sorgen für eine balancierte Würze.

Gaumen:

Zu Beginn baut er sich druckvoll und saftig auf. Gleichzeitig wirkt erfrischend und karg. Das Schwanken zwischen den Welten ist bezeichnend. Seien Säure ist strukturiert, essenziell und gut eingebunden. Positiv nervig bis animierend. Die Aromen der Nase zeigen sich in allen Facetten im Nachhall. Sowohl die herbe, intensive Frucht als auch seine würzige, intensive Seite.