Ampeleia

Bianco di Ampeleia IGT

2022, 750 ml

Italien, Toskana

9911209042

Ansonica, Malvasia, Trebbiano

Alkoholgehalt: 10,5 %



Speisempfehlungen

von Sebastian Bordthäuser

Erbsen-Minz-Suppe

(Gemüse & Vegetarisch)

Wolfsbarsch mit Artischocke a la Barigoule

(Fisch)

Ganzes Perlhuhn mit Chili und Salbei aus dem Rohr

(Geflügel)

Verkostungsnotizen

von Sebastian Bordthäuser vom 10.12.2023

Der Bianco di Ampeleia stammt aus einem Weinberg, der im traditionellem Mischsatz neu angelegt wurde. Dafür verwendete man Massale Selektion eines alten Weinbergs, der überwiegend aus Trebbiano, Malvasia bianca und Ansonica bestand. Mit jedem Jahr wird der Bianco durch die gemeinsame Anpflanzung runder und eleganter.
Die Trauben wachsen auf 3-500 Metern und werden von Hand gelesen. Im Weingut vergären die Trauben zusammen für zwei Tage auf der Maische, was für die hohe Farbe verantwortlich ist. Spontan vergoren reift der Wein anschließend für sechs Monate in großen Betontanks. Der erste produzierte Jahrgang war 2016, es werden seitdem jährlich rund 35.000 Flaschen hergestellt.

Farbe:
Altgold bis helles Bernstein mit seidenmatter Trübung.

Nase:
Zitrus, nasse Tafelkreide, Orangenblüten, leichter Schwarztee und angeschnittener, mürber Apfel summieren die ersten Eindrücke des 2022 Bianco di Ampeleia von Ampeleia. Dazu kommt vom Pfirsich der Kern, etwas heller Tabak und Kernobstschalen. Die intensive Nase baut mit zunehmendem Luftkontakt kontinuierlich aus.

Mund:
Mit herb adstringiertem Gerbstoff im Antrunk sind die Weichen dieses Maische geprägten Weißweines direkt gestellt. Keine vordergründige Frucht, sondern Duft und Struktur übernehmen hier das Leitmotiv. Mit frischem Säurezug ist die übergeordnete Tonalität ganz klar in Dur mit dem Vektor nach vorn! Trinkzug für Fortgeschrittene und Maischeliebhaber, die auf Flow nicht verzichten mögen.