

Degubox „Weißweine vom Meer“

Drei Weißweine aus den Marken, der Basilikata und Sardinien
– im Laden Degubox für 23,60 € (statt 27,70 €)

Bianchello del Metauro »Cleofe« D.O.C. 2018 (kbA)

von Pisaurum (Vallefoglia, Marken)

Strohgelb; blumig, frisch, mit Noten von weißen Blüten und Zitrusfrüchten; trocken, feinfruchtig, schmelzig, elegant, mittlerer Körper; 100% Bianchello del Metauro; Stahltank

Serviertemperatur: 8 – 10 °C

Alkoholgehalt: 13°

Empfehlung: zu leichten Vorspeisen, Krustentieren, allen Fischgerichten, mariniertem Fisch, weißem Fleisch

Unser Ladenpreis: 0,75 l 7,90 €, im Café 0,1 l 3,00 €



Fiano Basilicata »Ovo di Elena« I.G.T. 2018

von der Masseria Cardillo (Bernalda/Basilikata)

Strohgelb mit grünlichem Schimmer; intensiver Duft, der an tropische Früchte, Holunder und reife weiße Früchte erinnert; im Mund trocken mit schöner Aromatik, weich und elegant mit sanfter Säure; 100% Fiano; Stahltank

Serviertemperatur: 8 – 10 °C

Alkoholgehalt: 13°

Empfehlung: Zu allen Gerichten auf der Basis von Fisch oder weißem Fleisch, hervorragend auch als Aperitif

Unser Ladenpreis: 0,75 l 9,90 €, im Café 0,1 l 3,60 €



Vermentino »Contissa« D.O.C. 2018

von der Cantina Trexenta (Senorbì, Sardinien)

Strohgelb mit grünen Reflexen; intensiver, fruchtig-blumiger Duft mit Noten von Äpfeln, Limonenschale und Zitrus; im Mund trocken, voll und cremig mit charmanter, präsender Frucht, sehr ausgewogen und nachhaltig; 100% Vermentino; Stahltank

Ausgezeichnet mit der Goldmedaille des „Concours Mondial de Bruxelles“ (Brüssel)

Serviertemperatur: 10 – 11° C

Alkoholgehalt: 14°

Empfehlung: Zu Fisch, Meeresfrüchten, gekochtem Geflügel und Kalbfleisch leichten Vorspeisen

Unser Ladenpreis: 0,75 l 9,90 €, im Café 0,1 l 3,60 €



Hintergrundwissen Degubox

Weißweine vom Meer

Die Trauben aller drei Weißweine dieser Degustation gedeihen an den Küsten des Mittelmeeres: Die Bianchello an der mittleren Adria in der Region Marken, die Fiano in der Basilikata an der Westküste des Tyrrhenischen Meeres (dort liegt auch Neapel) und die Trauben dieses Vermentinos im Süden Sardinien, umspült vom Tyrrhenischen Meer im Osten und vom offenen Mittelmeer im Westen – nächste Station Balearen und das spanische Festland.

Bianchello del Metauro D.O.C. – »der Neue« im Ruffini!

Der Bianchello ist ein autochthoner (gebietstypischer) Weißwein der Region Metauro in den nördlichen Marken (Mitellitalien, Adriaküste Nähe Pesaro). Er ist ein weicher, feinfruchtiger, eleganter Wein mit mineralischen Noten. Die Trauben für den DOC-Wein wachsen gut ventiliert auf den von West nach Ost verlaufenden Hügeln entlang des namensgebenden Flusses Metauro auf sandigem Lehmboden.

Fiano

Die sehr alte, weiße Rebsorte ist vor allem in der italienischen Region Kampanien verbreitet, aber auch in der Basilikata. Synonyme sind Apiana, Apiano, Fiore Mendillo, Latino Bianco, Minutola und Santa Sofia. Sie wurde schon von den Römern kultiviert, die sie wegen ihrer besonderen Anziehungskraft auf Bienen (apis) als „Vitis apiana“ bezeichneten. Aus ihr wird auch der DOCG-Weißwein Fiano di Avellino gekeltert. Sie erbringt aromatische, robuste Weine mit einem würzigen Honig- und Nuss-Bouquet, die lange lagerfähig sind. Der Historiker Plinius hat diese Traube „apiane“ (api= Biene) genannt, da sie von den Bienen sehr geliebt wird. Von den Griechen vor etwa 3000 Jahren nach Italien gebracht, von den alten Römern heiß geliebt, wäre diese Spezialität in den 70iger Jahren beinahe verloren gegangen. Seit den 90er Jahren wird die Rebfläche wieder kontinuierlich aufgestockt, und wir dürfen uns weiter an dem feinfruchtigen, eleganten Wein erfreuen. Der zu den besten Süditaliens zählende Weißwein wird aus Fiano (85–100%), sowie Trebbiano Toscano und/oder Coda di Volpe und/oder Greco (bis 15%) gekeltert.

Vermentino

Die weiße Rebsorte stammt möglicherweise aus der großen Familie der Malvasia. Es wird vermutet, dass sie von Madeira über das spanische Festland und Korsika nach Italien gelangt ist. Dort belegt sie über 4.000 Hektar Rebfläche und ist besonders auf der Insel Sardinien – wo der DOCG Vermentino di Gallura und der DOC Vermentino di Sardegna aus ihr gekeltert werden – sowie in den Regionen Ligurien (zum Beispiel in der DOC Riviera Ligure di Ponente) und Toskana verbreitet. Außerhalb Italiens gibt es sie im französischen Languedoc-Roussillon (hier im Côtes du Roussillon zugelassen) und auf Korsika (hier heißt sie Malvoisie de Corse). Es wird vermutet, dass die Sorte mit der französischen Rolle identisch und mit der Favorita verwandt ist. Sie erbringt aromatische, duftige und charaktervolle Weine mit Körper und Säure. Es gibt auch eine rote Spielart namens Vermentino Nero.