

## Degubox Weißweine aus ganz Italien

Drei Weißweine aus Venetien (KLAM), den Abruzzen (Tollo) und der Basilikata (Masseria Cardillo)  
- im Laden Degubox für 26,40 € (statt 31,-€)

### Norditalien:

**Moscato Secco »Kallajalla« I.G.T. 2021 (Folgejahrgang 2022)**  
von KLAM (Refrontolo/Treviso, Veneto)

Gelb mit goldenen Reflexen; der Duft erinnert an Rosen, Annurka-Äpfel und Blüten; trocken, frisch, saftig und ausgewogen mit strukturierender Säure, mineralischer Nachhall;

100% Moscato; Stahltank

Serviertemperatur: 10 - 12 °C

Alkoholgehalt: 13° Vol.

Speisenempfehlung: Ideal zu kräftigen Fischgerichten, gewürzten Speisen wie z. B. asiatische Gerichte, Minestrone mit Kräutern oder zu aromatischen Gemüsen

Unser Ladenpreis: 0,75 l 10,50 €, im Café 0,1 l 3,90 €



### Mittelitalien:

**Pecorino »Biologico-Vegano« I.G.T. 2023**  
von der Cantina Tollo (Chieti/Abruzzen, IT-BIO-009)

Strohgelb; fruchtiges Duftspiel mit eleganten Zitrusnoten und tropischen Früchten; angenehm frisch und intensiv am Gaumen, gute Struktur, ausgewogen; 100% Pecorino; Stahltank

Serviertemperatur: 10 - 12 °C

Alkoholgehalt: 13° Vol.

Speisenempfehlung: Passt zu Vorspeisen und zu sämtlichen Fischgerichten; auch sehr lecker zu frischem Käse und Mozzarella, oder als Aperitif

Unser Ladenpreis: 0,75 l 9,30 €, im Café 0,1 l 3,80 €



### Süditalien:

**Fiano Basilicata »Ovo di Elena« I.G.T. 2022 (Folgejahrgang 2023)**  
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° Vol.

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

Unser Ladenpreis: 0,75 l 11,20 €, im Café 0,1 l 4,00 €



## Hintergrundwissen Degubox

### Moscato (Muscadet Blanc/Muskateller):

Eine der großen historischen Trauben und Weinnamen der Welt. Tatsächlich gehören Muskatellertrauben, von denen es vier Hauptvarietäten in mehreren Beerenfarben gibt, zu den wenigen, deren Wein auch wirklich nach der Traube schmeckt. Muskatellertrauben wurden wohl als erste besonders erkannt und hervorgehoben.

Mit ihrem starken Duft haben sie schon immer die Bienen angezogen.

Muskatellerweine gibt es unter vielen verschiedenen Namen, u. a. Moscato (in Italien), und Moscatel (auf der Iberischen Halbinsel) vom erfrischenden, alkoholarmen, süßen, schäumenden Asti Spumante über den Muscat d'Alsace und den immer beliebteren trocken ausgebauten Varianten bis hin zu Süßweinen mit einem Alkoholgehalt bis zu 15 - 20 %. Die meisten Muskateller lieben relativ warmes Klima.

Im Mittelmeerraum gab und gibt es berühmte Muskatellerweine. Die geläufigsten französischen Muskateller sind unter anderem Muscat Blanc à Petits Grains und Muscat d'Alsace.

Der Muscat Blanc beherrscht in Italien als Moscato die Szene, neben dem süßen Asti Spumante der subtilere Moscato d'Asti. Auch in anderen Formen ist sie in Italien anzutreffen. Die meisten davon, jedenfalls die aus dem Süden und von den Inseln, gehören der volleren Mittelmeerschule an.

Aus Südtirol kommen die wertvollen Süßweine Gold- und Rosenmuskateller.

### Pecorino

Die weiße Rebsorte stammt aus Italien. Sie darf nicht mit der Sorte Greco Bianco verwechselt werden, die manchmal als Pecorino bezeichnet wird. Die Abstammung (Elternschaft) der Sorte ist unbekannt, nach einer unbewiesenen Hypothese soll sie direkt von einer Wildrebe abstammen. Die früh reifende, ertragsunsichere Rebe ist widerstandsfähig gegen beide Mehltauarten. Sie erbringt frisch-fruchtige, säurebetonte Weißweine mit Zitronenaroma. Die Sorte wird in den Regionen Abruzzen, Latium, Ligurien, Marken (früher in großen Mengen), Toskana und Umbrien angebaut. Dort ist sie in den DOC-Weißweinen Colli Maceratesi, Controguerra, Falerio dei Colli Ascolani und Offida zugelassen. Inzwischen ist die Rebsorte in Italien wieder „molto di moda“ - die Anbaufläche hat sich innerhalb von 10 Jahren um das Neunfache erhöht.

### 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.