

1. Primavera italiana

Zwei Weißweine aus dem Piemont und der Cinque Terre und ein Rotwein aus der Lombardei.
- im Laden Degubox für 38,20 € (statt 45,00 €, nicht im Versand)

Favorita »Servaj« D.O.C. 2023
von Deltetto (Canale d'Alba)

Auslese-Lagenwein; strohgelb; delikates Bukett von Orangenblüten; vollfruchtig, würzig und weich, präsenze, gute Säure; mittlerer Körper; 100% Favorita; Fermentation bei 18°C im Edelstahltank

Weinberg: Einzellage Servaj, Gemeinde Castellinaldo, über 20 Jahre alte Rebstöcke
Ertrag: 60 hl/ha
Alkoholgehalt: 12,5 %
Serviertemperatur: 9°C
Speisenempfehlung: Als Aperitif, zu Vorspeisen und Krustentieren

Unser Ladenpreis: 0,75 l 14,60 €, im Café 0,1 l 5,30 €



Cinque Terre »Costa da' Posa« di Volastra D.O.C. 2020

Intensives Strohgelb mit goldenen Reflexen; reicher, nachhaltiger Duft von wilden Blumen, Honig, Akazie und maritimen Noten; am Gaumen angenehmes Gleichgewicht von weichen Tönen und frisch-würzigen Noten, die im Abgang des langen Finales eine anregende feinsalzige Mineralität hinterlassen; Bosco 50 %, Albarola 35 %, Vermentino 15 %; in der Vorgärungsphase wird der Most für etwa 12-18 Stunden einer kurzen Fermentierung auf dem Hefesatz ausgesetzt; die folgenden Gärungs- und Reifungsphasen erfolgen für 5 Monate ausschließlich im Stahltank auf dem Feinhefelager.

Erzeugte Flaschen: 8.500
Alkoholgehalt: 13,5 %, Restzucker 3g /l
Speisenempfehlung: Als Aperitif, Meeresfrüchte, Fisch, helles Fleisch und Geflügel

Unser Ladenpreis: 0,75 l 19,00 €, im Café 0,1 l 6,50 €



Groppello «Elianto» Riviera del Garda Classico D.O.C. 2020

Cantine La Pergola (Gardasee/Lombardei), kontrolliert biologisch (IT-BIO-006-I43)

Brillantes Rubinrot; frischer, fruchtiger Duft mit Noten von roten Beeren, Kirschen und Gewürzen; süffig, saftig und gewürzig, reife Frucht vor mineralischem Hintergrund, feinherbes, angenehmes Tannin; 100 % Groppello; Stahltank

Alkoholgehalt: 13,5 %
Serviertemperatur: 14 - 16 °C
Speisenempfehlung: ideal zu gesottenem und geschmortem Fleisch, Rippchen mit Wirsing, Baccalà in Umido, Barsch, Salami sowie mittellaltem Käse

Unser Ladenpreis: 0,75 l 11,40 €, im Café 0,1 l 4,20 €



2. Hintergrundwissen Degubox



Manarola beim Abstieg aus Volastra / Cinque Terre

Favorita

Die Sorte (auch Favorita d'Alba) wird in kleinen Beständen in den Roero- und Langhe-Bergen der italienischen Region Piemont kultiviert. Eine Verwandtschaft mit der Vermentino wird vermutet. Sie erbringt säurebetonte Weine mit Zitrusnoten, die vor allem für Cuvées verwendet werden. Deltetto ist eine der wenigen Kellereien, die die Favorita reinsortig ausbaut. Die Sorte wird auch als Tafeltraube genutzt.

Costa da' Posa (die Lagen der Cinque Terre und ihre Crus)

Die drei „Coste“, also die Cru, haben einen prägnanteren Körper als unsere anderen Weine, besonders ausgeprägt der Cru Costa de Sèra. Costa de Campu bezieht seine besondere Aromatik von der Vermentinotraube, die sich in dieser Lage in einer außergewöhnlichen harmonischen Mischung aus aromatischen Kräutern der Mittelmeerküste, Noten von Zitrus und einer salzigen Mineralität ausdrückt. Costa da Posa ist dank des höheren Anteils der Albarolatraube der Cru der Eleganz und Finesse.

In den Cinque Terre unterscheidet man drei Einzellagen: Costa de Campu in Manarola, Costa de Serà in Riomaggiore und Costa da Posa bei Volastra; drei Steilhänge mit besonderen Lageneigenschaften.

Groppello Riviera del Garda Classico DOC

Bis zum Jahrgang 2016 hat es für die Rotweine der lombardischen Gardaseite drei verschiedene DOC-Bezeichnungen gegeben: Valtènesi DOC, Garda Classico DOC und Riviera del Garda Bresciano DOC.

Seit 2017 wird nun alles unter der neuen DOC-Bezeichnung „Riviera del Garda Classico“ zusammengefasst.

Groppello weist einen klar erkennbaren Charakter auf: In manchen Jahren kann er pfeffrig, manchmal erdbeerig riechen, vor allem aber äußert sich die Sorte im Mund mit einer samtigen Rundheit. Tannin besitzen diese Weine zwar, auch Säure, gleichwohl nimmt man im Mund stets diese eigentümliche, fast salzige Geschmeidigkeit wahr. Obwohl der früher vom Trentino bis in die Toskana ziemlich verbreitete Groppello heute nur noch im Valtènesi – auf der rechtsufrigen Seite des Gardasees – nennenswert angebaut wird, drängt man ihn in den neuesten Produktionsregeln etwas in den Hintergrund. (Quelle: MERUM Heft 1/2020)