

Vernaccia di Oristano DOC 2016

Feines Bouquet mit Holzton, warm und sanft, erinnert an Sherry, ist aber nicht aufgespritet

Winzer: Contini
Region: Sardinien
Rebsorte: 100% Vernaccia di Oristano
Farbe: weiß
Ausbau: 4 Jahre Eichen und Kastanienholzfässer mit Florhef
Alkohol: 15.5 % vol
Trinktemperatur: 11 - 12°C

Kulinarischer Tipp: Zu Spaghetti mit Bottarga, als Aperitif- und Dessertwein

0.75 l – Bestellnummer 49516

Contini
Sardinien

Nur ganz wenige Menschen kennen heute noch die sardische Spezialität Vernaccia di Oristano. Die Besonderheit dieses Weines liegt in der uralten autochthonen Rebsorte Vernaccia. Sie wächst auf den ungewöhnlich fetten Schwemmlandböden des Flusses Tirso bei Oristano, der das Anbaugebiet teilt. Eine Besonderheit ist auch die Ausbaumethode. Die spät, oft erst Anfang Oktober von Hand geernteten Trauben werden zu einem kräftigen Weißwein vergoren. Nach der Gärung kommt der Wein in Eichen- und Kastanienholzfässer, die allerdings nur zu drei Vierteln gefüllt werden. Dank des Sauerstoffkontakts bildet sich, ähnlich wie beim Sherry, auf der Weinoberfläche eine Schicht von Florhefen, die über mehrere Jahre erhalten bleibt. Wie Sherry wird der Vernaccia im Solera-Vefahren über Jahre ausgebaut, aber im Gegensatz zu seinem spanischen Pendant nicht mit Alkohol aufgespritet. Der Alkoholgehalt erhöht sich auf natürliche Weise durch die Fasslagerung, bei der Wasser durch das Holz verdunstet. Vernaccia di Oristano kann Jahre und Jahrzehnte reifen und entwickelt dabei immer mehr Finesse. Unter den wenigen Betrieben, die heute noch den Vernaccia produzieren, ist der von Paolo Contini der führende. Er wurde 1898 von Salvatore Contini gegründet und ist seither in Familienbesitz.

Abbildung unverbindlich