

Fiano di Avellino DOCG Stilèma 2017

Es offenbart sich eine Duftexplosion und Komplexität, Salzigkeit, Mineralität und faszinierende Frische

Winzer: Mastroberardino
Region: Kampanien
Rebsorte: 100% Fiano di Avellino
Farbe: weiß
Ausbau: 24 Monate auf der Hefe, 10% kleines Holzfass
Alkohol: 13.0 % vol
Trinktemperatur: 12 - 14°C

Kulinarischer Tipp: Ein toller Essensbegleiter zur feinen Fisch-, Geflügel-und Gemüseküche

0.75 l – Bestellnummer 69817

AIS: 4/5 Trauben
Spectator: 91/100 Punkten
James Suckling: 91 Punkte

Mastroberardino
Kampanien

Im hügeligen, grünen Hinterland von Kampanien, etwa 60 Kilometer vom touristischen Treiben der Amalfiküste entfernt, liegt nahe Avellino der Ort Atripalda. Hier befindet sich der renommierte Traditionsbetrieb Mastroberardino, dessen Radici-Weine Legenden sind. Als Kellerei und Handelshaus machte sich die Familie bereits Ende des 19. Jahrhunderts einen Namen, eigene Rebflächen werden erst seit den 1970er Jahren bewirtschaftet. Dabei ist es Mastroberardino zu verdanken, dass uralte autochthone Rebsorten wie Falanghina, Greco, Fiano und Aglianico heute in der Weinwelt einen Namen haben. Der Taurasi aus Aglianico-Trauben wird aufgrund seiner Komplexität und Langlebigkeit gern als ?Barolo des Südens? bezeichnet. Die wirtschaftlich schwierigen Zeiten der Reblausplage, des zweiten Weltkriegs und des katastrophalen Erdbebens von 1980 überstanden die Mastroberardinos durch ihre Verbundenheit mit der Region und ihren Unternehmergeist. In den Jahrzehnten nach dem zweiten Weltkrieg war Mastroberardino DIE KELLEREI Süditaliens und ist bis heute als solche eine Ikone. Als besondere Ehre durfte Mastroberardino in den 90er Jahren die historischen Weinberge der Ausgrabungsstätte Pompeji bepflanzen. Heute bewirtschaftet Mastroberardino rund 200 Hektar Rebflächen in der Vesuvio DOC und im Irpinia-Gebiet. Piero Mastroberardino, der das Familienunternehmen seit Mitte der 1990er Jahre leitet, sieht das Zusammenspiel von Tradition und Moderne so: Wenn man 80 oder 90 Jahrgänge des gleichen Weins vorweisen kann, wird Kontinuität greifbar.

Abbildung unverbindlich