

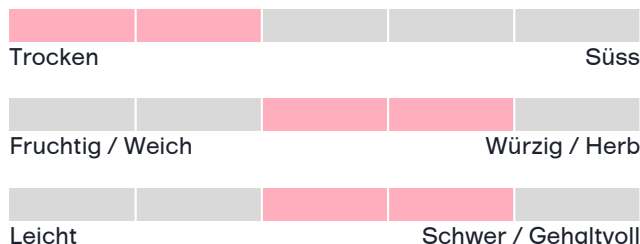


## CHARDONNAY ESTERETA



Bergamasca igt, Castello degli Angeli, Bergamo, Italien

Geschmack



Jahrgang

2016

Notizen

Inspiziert von der ganzheitlichen Kultur der biologischen und biodynamischen Landwirtschaft. Der Wein wird weder geklärt noch gefiltert. Diese Wahl, die auf maximalen Respekt gegenüber der Qualität des Weins abzielt, kann zur Bildung eines leichten Bodensatzes in der Flasche führen. Danach folgen die Arbeitsgänge Zerkleinern und Pressen in einer vertikalen Presse. Der gewonnene Saft wird inahltanks umgefüllt. Die erste Phase der alkoholischen Gärung findet in temperaturkontrollierten Edeltanks statt, dann wird der Most in Barriques aus französischer Eiche umgefüllt, wo er langsam die alkoholische und malolaktische Gärung vollendet. Produktion 550 Flaschen.

Begleitend zu

zu hellem Fleisch wie Kaninchen

Vinifikation

Der Wein reift für etwa 12 Monate in Barriques. Nach dieser Zeit der Verfeinerung wird der Wein in Flaschen abgefüllt. Danach folgt eine Verfeinerung in Flaschen, die mindestens 12 Monate in einer thermokonditionierten Umgebung liegen, bevor sie zum Verbrauch freigegeben werden.

Traubensorten

100% Chardonnay

Alkohol

13.5 %

Format

75 cl

### CASTELLO DEGLI ANGELI

Das zum imposanten Castello degli Angeli gehörende Weingut, war für uns die ganz grosse Überraschung an der Vinitaly 2017. 60 km nordöstlich von Mailand gelegen, ist die Engelsburg bei der Anfahrt bereits aus der Ferne zu erkennen. Den Grundstein für den Weinbau legten 1996 Mauro Taiarioli und der Önologe Rainer Zierock. Heute sind die (nur) 1.8 ha Rebfläche das Reich von Fabio Bigolin, dem heutigem Önologen. Gerade mal 7000 Flaschen Wein beträgt die gesamte Jahresproduktion! Die Einzellagen mit einem Gefälle von bis zu 45%, befinden sich alle um das Castello herum. Eine echte Trouvaille aus Bergamo.

<http://www.castellodegliangeli.com>