

„Imbres“ Beneventano Rosso 2018

I Pentri

- **Das Gebiet:** Die Weinberge für Weine IGP Beneventano müssen in der Provinz Benevento liegen.
- **Die Rebsorte:** Sciascinoso, Aglianico
- **Qualitätsbezeichnung:** Indicazione Geografica Tipica/Protetta
- **Die Vorschriften:** Die Mindestalkoholgradation für Aglianico Beneventano beträgt 10,5% Vol., der Höchstertrag pro Hektar beträgt 170 Doppelzentner bei einer Mostausbeute von maximal 80%. Daraus ergibt sich ein Hektarertrag von 144 hl. Diese Erträge erreicht I Pentri bei weitem nicht.
- **Der Jahrgang:** Selbst in Kampanien kam es teilweise zu Ertragseinbußen wegen der Spätfröste Ende April. Erschwerend kam der außergewöhnlich trockene Sommer und die teils extremen Temperaturen im Juli hinzu. Dennoch war es qualitativ gesehen ein gutes, teils sogar sehr gutes Jahr.
- **Der Erzeuger:** Die Azienda Agricola I Pentri ist ein Familienbetrieb. Lediglich 10 Hektar stehen unter Reben, die fast ausschließlich mit Lokalrebsorten bestockt sind. Der Schwerpunkt liegt auf Falanghina, Aglianico und Piediroso. Die Weine werden auf möglichst natürlich Weise erzeugt ohne Einsatz von Herbiziden und Pestiziden. Die Hektarerträge liegen bei höchstens einem Viertel des zulässigen. Um die Typizität der Rebsorten zu erhalten, wird fast ausschließlich im Stahl angebaut.
- **Der Ausbau:** Der Imbres wird – wie alle anderen Weine der Kellerei auch – ausschließlich mit natürlichen Hefen und bei kontrollierter Temperatur im Stahltank vergoren. Der weitere Ausbau erfolgt ausschließlich im Stahltank bzw. in der Flasche.
- **Der Geschmack:** Sehr dicht und konzentriert in der Nase, dunkle Frucht, saftig, Rumtopf. Am Gaumen zunächst saftig und weich, stoffig, dann setzen sich die Gerbstoffe durch, einen Moment wirkt er fast ruppig und abweisend, dann zeigt sich im Hintergrund die saftige, feste Frucht.
- **Der Trinkzeitpunkt:** Er steht am Beginn seiner Trinkreife. Wir empfehlen ihn zwei bis drei Stunden vor dem Genuss zu belüften. So wie er sich aktuell präsentiert würden wir ihm, je nach persönlichem Geschmack des Genießers, noch drei bis sieben Jahre positive Entwicklung zutrauen.
- **Passende Speisen:** Würzige, rustikale Speisen ob Gemüse oder Fleisch, vielleicht auch ein 12-18 Monate gereifter Käse, wie z.B. Testun, der gewisse süße Komponenten enthält.

Diese Expertise wurde am 08.10.2020 erstellt.