

"Fuje" Piediroso Beneventano 2019

I Pentri

- **Das Gebiet:** Die Weinberge für Weine IGP Beneventano müssen in der Provinz Benevento liegen.
- **Die Rebsorte:** Piediroso
- **Qualitätsbezeichnung:** Indicazione Geografica Tipica/Protetta
- **Die Vorschriften:** Die Mindestalkoholgradation für Piediroso 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. Zum Vergleich: I Pentri gewinnt 20 hl pro Hektar. Der Wein hat 13,5% Vol. Alkohol.
- **Der Jahrgang:** Das Jahr begann in Kampanien sehr kühl, mit ca. 14 Tagen Vegetationsrückstand gegenüber dem langjährigen Mittel. Im Winter hatten üppige Regenfälle für genügend Wasservorräte im Boden gesorgt. Ein warmer Sommer führte zu hervorragender Traubenreife. Insgesamt darf man ein Jahr mit großem Potential erwarten.
- **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 ausgebaut.
- **Der Ausbau:** Die Piediroso-Trauben für den „Fuje“ stammen aus jüngeren Rebanlagen und werden etwa Mitte Oktober geerntet. Wie alle anderen Weine der Kellerei auch, wird er ausschließlich mit natürlichen Hefen vergoren. Die Mazeration und die erste Zeit der Gärung finden im INOX-Tank statt, für den Rest der Gärung wird er in große Holzfässer umgezogen.
- **Der Geschmack:** Intensive, dunkle Fruchtnoten in der Nase, robust. Am Gaumen zunächst sehr weich, schöne Fruchtsüße, ganz dunkle Beerennoten, einerseits durch die Fruchtfülle weich, dann werden die Gerbstoffe spürbar, markante Säure, die aber nie dominant ist, insgesamt ein eher rustikalerer Wein mit beachtlicher Kraft und Finale auf viel Frucht und Säure.
- **Der Trinkzeitpunkt:** Wir trauen diesem Wein durchaus noch vier bis sechs Jahre Lagerfähigkeit zu, eine weitere positive Entwicklung für wenigstens zwei bis drei Jahre halten wir für wahrscheinlich, aber er macht auch jetzt schon wirklich Spaß, wenn man etwas härtere, intensivere Weine mag.
- **Passende Speisen:** Deftige Pizza mit Peperoni, Pasta mit sehr aromatischer Sauce, Gegrilltes, Salami oder würzige Käsesorten begleitet er exzellent.

Diese Expertise wurde am 30.6.2024 erstellt.