

Soave „Terrelunghe“ 2023 BIO

Agostino Vicentini

- **Das Gebiet:** Einige Gemeinden in der Provinz Verona, rund um das Städtchen Soave.
- **Die Rebsorte:** Garganega (min. 70%), Trebbiano di Soave und Chardonnay (max. 30%). Die Kellerei Agostino Vicentini verwendet keinen Chardonnay.
- **Qualitätsbezeichnung:** Denominazione di **Origine Controllata**
- **Die Vorschriften:** 150 Doppelzentner pro Hektar sind zugelassen, die Mostausbeute darf 70% nicht überschreiten. Der Alkoholgehalt muss wenigstens 10,5 % betragen. Roberto bleibt deutlich unter dieser Höchstgrenze
- **Der Jahrgang:** Wie in vielen Teilen des Landes gab es durch die verregneten Monate Mai und Juni erhebliche Probleme mit falschem und echtem Mehltau. Das stellte die Winzer vor extreme Herausforderungen und erforderte viel Weinbergarbeit, um größere Schäden durch den Pilzbefall abzuwenden. Wem das gelang, der hatte nicht nur mengenmäßig eine gute, sondern auch qualitativ eine hervorragende Ernte.
- **Der Erzeuger:** Der Betrieb der Familie Vicentini bewirtschaftet rund 22 Hektar Rebland, die fast ausschließlich mit Lokalrebsorten bepflanzt sind. Da sich der Betrieb zwischen den beiden klassischen Zonen des Soave und des Valpolicella befindet, dürfen beide Weine nicht als „Classico“ bezeichnet werden. Dennoch gehören die Weine der Vicentini seit vielen Jahren zu den Top-Weinen der jeweiligen Zone. Zwar arbeitet Agostino, Vater der heutigen Betreiberin Francesca, noch immer im Betrieb mit, die Tochter hat das Heft zusammen mit Ihrem Mann jedoch seit einigen Jahren in der Hand.
- **Der Ausbau:** Nach der Ernte kommen die Trauben zunächst in einen Kühlcontainer, damit sie noch Aromen aus der Schale aufnehmen können und der Most nach dem Abpressen nicht zu warm in den Gärtank kommt. Nach Abschluss des Gärprozesses wird der Wein noch einige Zeit in Stahltanks gereift, bevor er auf die Flasche gezogen wird.
- **Der Geschmack:** Sehr frisch, deutliche Zitrusaromen, sehr frisch und lebendig, feine Fruchtsüße. Am Gaumen zunächst leichte Bitteraromen, Zitruschale, frisch, sehr schöne, elegante Säure, im Finale wiederum sehr feine, elegante Zitrusaromen, schöne Länge und unglaubliche Frische.
- **Der Trinkzeitpunkt:** Aus unserer Sicht macht der Wein jetzt zwar schon sehr viel Spaß, wir denken aber, dass er sich in den nächsten Monaten noch positiv entwickeln wird, insbesondere was die Harmonie angeht - zu Lasten der Frische. Wenn Sie ihn bis Ende des Jahres 2026 austrinken, haben Sie wahrscheinlich nichts falsch gemacht.
- **Passende Speisen:** Ganz besonders lecker zu Meeresfrüchtesalat, feinen Fischgerichten oder als Aperitif. Auch zu Fenchelgemüse können wir ihn uns sehr gut vorstellen.

Diese Expertise wurde am 1.7.2024 erstellt.