



TENUTA DI TAVIGNANO

Tenuta di Tavignano



Italien

Marken



2015 "Barbarossa" Lacrima di Morro d'Alba

Weingut

Wer unverfälschte, eigenständige und anspruchsvolle Weißweine sucht, kommt am Verdicchio dei Castelli di Jesi nicht vorbei. Sein nach Wiesenkräutern, frischem Heu und Mandeln duftendes Bukett ist so meilenweit vom simplen Pinot Grigio entfernt, daß er bei Insidern zurecht einen Geheimtipp-Status genießt. Mitten in der Kernzone der Marken, einem der landschaftlich schönsten Flecken Italiens, verfügt die Tenuta di Tavignano über 25 Hektar bester Hügellagen der Zonen Verdicchio dei Castelli di Jesi und Rosso Piceno. Geführt wird dieses Traumweingut von einem der ältesten Adelsgeschlechter Italiens. Contessa Elide Lucangelis Familie stammt aus dem 8. Jahrhundert, ihr Mann Conte Stefano Aymerich di Laconi ist ein direkter Urururenkel des sardischen Vizekönigs. Soviel blaues Blut schreit natürlich auch nach blauen Trauben und so sind die Hälfte der 25 Hektar mit Sangiovese und Montepulciano bepflanzt, die zu hervorragendem Rosso Piceno verarbeitet werden. Das Weingut selbst liegt auf dem schon im Altertum berühmten „Balkon der Marken“ mit herrlichem Blick auf die Bucht von Ancona. Hier weht immer ein frischer Wind, sowohl im Weinberg als auch sprichwörtlich im Keller. Die Weine sind önologisch auf dem neuesten Stand. Der ehrgeizige Önologe Luigi Lorenzetti pflegt einen klaren, kompromisslosen und terroirbezogenen Stil, welcher ihm eine hochgeschätzte Reputation eingebracht hat. Weine, die uneingeschränkt empfehlenswert sind.

Expertise

Jahrgang:	2014
gesetzl. Herkunft:	Lacrima di Morro d'Alba DOC
Alkoholgehalt:	13.00 % Vol.
Restzucker:	1.90 g/l
Säure:	5.40 g/l
Geschmack:	trocken
Anbaugebiet:	Marken
Rebsorten:	Lacrima

Vinifizierung

Die Trauben der kleinen Parzelle San Marcello werden sorgfältig per Hand gelesen und in kleinen Kisten in den Weinkeller gebracht. Bei kontrollierter Temperatur findet die Maischegärung für ca. 4-5 Tage statt. Anschließend durchläuft der Lacrima di Morro d'Alba den natürlichen Milchsäureabbau.

Sensorik

volle Fruchtaromen, mit einem dezenten Anklang von Rosenblüten und Veilchen. Am Gaumen trocken mit lebendiger Frucht und weichem langem Nachhall.

Passt gut zu

mediterranen Vorspeisen, sowie zu leichten Gerichten mit ethnischen Gewürzen

Lagerfähig

5 Jahre

Tipp

Der "Barbarossa" ist ein absoluter Geheimtipp. Die Rebsorte Lacrima wird nur noch in sehr geringen Mengen angebaut, hat sich aber im Gegensatz zu den internationalen Rebsorten über die letzten Jahrhunderte dem Klima und Terrior der Marken perfekt angepasst. Empfehlenswert ist der Barbarossa als Speisebegleiter zur leichten mediterranen Küche.