

gorgo

Gorgo



Italien

Venetien



2021 MONTE MAGGIORE Bardolino Superiore D.O.C.G.

Weingut

Als „Lago tedesco“ bezeichnen viele Italiener - nicht immer schmeichelhaft - den bei deutschen Urlaubern so beliebten Gardasee. Man kann ja sagen was man will - aber unbestritten ist der Gardasee ein ungemein schönes Fleckchen Erde und deshalb hat er sich auch abseits des großen touristischen Rummels so ganz peu á peu zum Geheimtipp stiller Genießer entwickelt. Man muss nur kurz die eingetretenen Pfade verlassen, dann findet man zielsicher kleine, familiäre Hotels, feine und authentische Ristoranti und Trattorien und süd-östlich des Sees auch zunehmend aufstrebende Weingüter mit höchsten Qualitätsansprüchen. Noch ein wenig im Schatten des bereits sehr berühmten Lugana entwickelt sich vor allem der Custoza von einem echten Geheimtipp zu einem Star des Gardasee. Neben einer rührigen Genossenschaft ist es vor allem das schmucke Familienweingut Gorgo, welches in Custoza die besonderen Akzente setzt. Roberto Bricolo, Inhaber des Weingutes Gorgo, hat hier sehr weitsichtig schon vor 40 Jahren sein Weingut gegründet und führt es noch heute - mit großer Unterstützung seiner Tochter Roberta. Die etwas mehr als 50 Hektar Weinberge liegen allesamt in den Regionen Bardolino und Custoza. Das Gleichgewicht zwischen Tradition und Innovation, viel Handarbeit und eine weitgehend biologische Wirtschaftsweise sind die herausstechenden Kennzeichen von Gorgo. Authentisch und sehr regionstypisch präsentieren sich die Weine, die qualitativ sowohl bei Custoza aber auch bei Bardolino, Pinot Grigio und vor allem mit dem überragenden Chardonnay sicherlich die Maßstäbe setzen.

Expertise

Jahrgang:	2021
gesetzl. Herkunft:	Bardolino Superiore D.O.C.G.
Alkoholgehalt:	13.50 % Vol.
Restzucker:	3.70 g/l
Säure:	4.60 g/l
Geschmack:	trocken
Anbaugebiet:	Venetien
Rebsorten:	Corvina, Rondinella, Molinara

Vinifizierung

Sehr späte Lese der leicht überreifen Trauben. Nach dem sanften Anpressen erfolgt eine Maischestandzeit von ca. 10 Tagen. Im Anschluss startet die temperaturkontrollierte Gärung (bei 25° - 28°C). Der Ausbau erfolgt in Stahltanks, ein kleiner Teile reift in Barrique Fässern.

Sensorik

In der Nase intensive Anklänge von rotem Obst, speziell auch Maraska-Kirschen.

Passt gut zu

Eher kräftigere Fleischgerichte, Steaks und kräftige Käsesorten.

Lagerfähig

6 Jahre

Tipp

Der Montemaggiore Bardolino Superiore ist eine interessante Variante dieses Traditionsweines. Die Weinberge verfügen über ein spezielles Mikroklima und auch beim Ausbau wurde etwas experimentiert. Das Ergebnis ist ein vielschichtiger Wein mit guter Struktur, der seine Herkunft nicht verleugnet und trotzdem seine Individualität behält.