



2024 PASSERINA D.O.C. Linea Contesa

Weingut

Mare e Monte. Gemeint sind nicht die gleichnamigen Spaghetti, sondern die einzigartige Fusion von Bergen und Meer, wie sie kaum irgendwo intensiver zu erleben ist wie in den Abruzzo. Der bis ins Frühjahr hinein schneebedeckte Gran Sasso spiegelt sich fast im silbern am Horizont glänzenden adriatischen Meer. Und zwischendrin in dieser überaus pittoresken Landschaft leuchten grün die gepflegten und akkurat geschnittenen Weinberge der Azienda Agricola Contesa, dem gerade mal 35 ha kleinen Weingut des Winzers und Winemakers Rocco Passetti. Contesa kann auf eine reichhaltige Geschichte zurück blicken, steht aber mit beiden Beinen in Keller und Weinbergen in der Neuzeit. Die Weinberge selbst liegen, vergleichbar den berühmten Châteaux in Bordeaux, auf den sanften Hügeln direkt und unmittelbar um das Weingut. Rocco Passetti beherrscht die ganze Palette der Önologenkunst, und besonders attraktiv hinsichtlich marktgerechtem Geschmacksbild, ausdrucksvoller Ausstattung und hochinteressanten Preisen sind die Gutsweine der Linie Vigna Corvino. Montepulciano d'Abruzzo als Leitsorte, aber auch die autochthonen Weissweine Pecorino und Passerina überzeugen mit Fruchtigkeit und Finesse.

Tipp

Die eher seltene Rebsorte Passerina findet man ausschließlich in Mittelitalien. Die spätreifende Traube ergibt Weine mit knackiger Säure und einer schönen Frische. Geschmacklich dominiert Steinbrot wie Pfirsich, eine ganz leichte Bitternote rundet das Aroma ab.

Nährwertangaben: (pro 100 ml)

Brennwert: 284 kJ / 69 Kcal
Kohlenhydrate: 0,2 g
davon Zucker 0,2 g

Zutaten: Trauben, Antioxidantien: E220 (Schwefeldioxid), Stabilisator: Gummiarabicum

Expertise

Jahrgang:	2024
gesetzl. Herkunft:	doc
Alkoholgehalt:	12.00 % Vol.
Restzucker:	1.15 g/l
Säure:	5.50 g/l
Geschmack:	trocken
Anbaugebiet:	Abruzzo
Rebsorten:	100% Passerina
Ausbau:	Edelstahltank.

Vinifizierung

Gelesen wird von einheimischen Erntehelfern ausschließlich von Hand in kleine Körbe. Die Trauben werden entrappt, gepresst und sofort in Edelstahltanks bei kontrollierter Temperatur vergoren. Es erfolgt kein biologischer Säureabbau, die Säurestruktur bleibt erhalten. Keine Schönung, lediglich leichte Filtration bei der Füllung.

Sensorik

Leuchtend strohfarben, Duft nach Aprikosen und grünen Früchten, angenehm füllig und leicht würzig.

Passt gut zu

Muscheln in Weißwein, Salat mit gebratenen Gambas

Lagerfähig

4 Jahre