



Weingut

Etwas im Schatten Südtirols steht der südwärts gelegene Bruder, das Trentin. Wer das Trentin nur als lästige Durchgangsstrecke an den Gardasee sieht, verpaßt einige der interessantesten Entdeckungen sowohl landschaftlicher als auch kulinarischer Natur. Auf den teilweise extrem steilen Seitenhängen des Etschtals wachsen ausgesprochen individuelle Weine voll Klasse und Charakter. Das Klima ist wärmer und trockener als in Südtirol, die Weine fallen hier deutlich kraftvoller aus. Spezialitäten des Trentins sind die rote Sorte Teroldego und die weiße Nosiola.

Vigne delle Forche Trentino DOC 2017

Expertise

Jahrgang:	2017
Alkoholgehalt:	12.50 % Vol.
Restzucker:	2.90 g/l
Säure:	7.30 g/l
Geschmack:	trocken
Anbaugebiet:	Trentin
Rebsorten:	Müller Thurgau

Ausbau

Edelstahl

Sensorik

Gelb-grünlich, reife Pflirsiche und getrocknete Aprikosen, Hollunder und florale Noten weißer Blüten, würzig mit Kräuternoten, feinste Mineralität mit etwas Feuerstein, saftige, gut eingebundene Säure, elegant und körperreich

Passt gut zu

Perlhuhn vom Rost, geröstetes Gemüse, gereifte Hartkäse

Lagerfähig

8 Jahre

Tipp

Im Trentino galt es bis Mitte des 20ten Jahrhunderts als unmöglich, Weine auf einer Höhe wie hier (knapp 900 Meter über dem Meeresspiegel) an zu bauen. Im Vale di Cembra wurden schon in diesen frühen Tage trotzdem immer wieder Versuche unternommen, natürlich geprägt durch viele Rückschläge. Trotzdem erzielte man in den 60er Jahren des letzten Jahrhunderts immer bessere Ergebnisse, Anfangs mit Schiava, später dann mit der in Norditalien so verehrten Rebsorte Müller-Thurgau, die hierzulande einen eher fragwürdigen Ruf der Massentraube hat, was sich erfreulicherweise die letzten Jahre auch deutlich ändert. Alte Reben bringen hier im Cembra-Tal auf dieser Höhe extrem ausdrückstarke und komplexe Aromen hervor und der Vigna delle Forche ist ein Paradebeispiel für diesen aussergewöhnlichen Wein des Trentino.