

2019 PEPPINA MOSCATO DI SARACENA

GIUSEPPE CALABRESE - SARACENA, ITALIEN

GIUSEPPE
CALABRESE
AGRICOLTORE
A SARACENA



Kräftige intensive Bernsteinfarbe, der honigsüße Duft nach getrockneten Aprikosen und Chutney, das Earl Grey Tea Aroma und die dezenten floralen Moscato Noten sind einfach phantastisch. Er erinnert an die berühmten süßen Malmsey Madeira Weine. Für diesen Süßwein wendet Giuseppe ein altes, traditionelles Verfahren an. Dafür wird ein Teil des Mostes aus Malvasia und regionalen Trauben bei niedriger Temperatur gekocht und um 1/3 reduziert. Die Moscato Beeren wiederum werden auf Gestellen getrocknet und durch die Evaporation konzentrierter. Ihre natürliche Säure bleibt dabei erhalten und die 166 g/l Restzucker somit in Schach gehalten. Gemeinsam werden die beiden Anteile im Edelstahlgebilde spontan vergoren. Der Sortenmix besteht aus Guarnaccia, Malvasia, Moscato und Adduroca. Ein köstlicher Passito der alten Schule.

Rebsorte Adduroca, Guarnaccia, Malvasia, Moscato	Region Saracena	Restzucker 166 g/l	Empfohlene Trinktemperatur 9-12°	Internationale Bewertungen
Klima mediterran	Appellation Terre di Cosenza DOP	Säure 6,3 g/l	Dekantieren / Karaffieren Nein	Lagerfähigkeit 15 bis 20
Boden hoher Eisengehalt, Kalk, maritime Sedimente	Anbau naturnah und nachhaltig	Alkoholgehalt 14%	Empfohlenes Glas Universalglas, Weissweinglas	Abgefüllt durch Giuseppe Calabrese, Saracena (CS), Imbottigliata da CS3166
Höhe über N.N. 400 Meter	Ausbau im Stahltank	Zusatzstoffe Enthält Sulfite	Verschluss Naturkork	Importiert durch Wein am Limit, 20251 Hamburg



Die Weine von Giuseppe Calabrese stammen, wie es der Name vermuten lässt, aus Kalabrien, genauer der Subzone Pollino in der Nähe der Stadt Saracena. Den Namen der DOP Terre di Cosenza kennen nur wenige, auch die wichtigste rote Rebsorte Magliocco Dolce ist nahezu unbekannt. Auf den 400 Meter hochgelegenen, kalkhaltigen Weingärten werden auf ca. fünf Hektar nur etwa 8.000 Flaschen pro Jahr hergestellt. Es ist keine Schande diese Weine nicht zu kennen, aber es ist eine verpasste Gelegenheit sie nicht zu trinken. Auf www.weinamlimit.de weiterlesen.