

2016 Pollino Terre di Cosenza

GIUSEPPE CALABRESE - SARACENA/KALABRIEN, ITALIEN

GIUSEPPE
CALABRESE
AGRICOLTORE
A SARACENA



Erinnert fast ein wenig an einen Amarone mit Aromen von getrockneten Früchten, ist aber etwas leichter und filigraner. Trotz seines moderaten Alkoholgehalts ist der 2016er Jahrgang wieder intensiv und kraftvoll. Neben Trockenfrüchten finden sich Feigen, Pflaumen, Kirschen, getrocknete Kräuter und heller Tabak in Glas. Von Hand gelesen, sechs Tage in offenen Gärbehältern mazeriert, spontan für 20 Tage vergoren und für 12 Monate im Edelstahltank ausgebaut, bevor er weitere 15 Monate auf der Flasche reifen durfte. All das ohne jegliche Schönung und nur leicht filtriert. Er passt großartig zu einer geschmorten Lammschulter mit gegrillten Paprika oder würzigen Pasta Gerichten mit leichter Schärfe und auf alle Fälle zu gereiftem Ziegenkäse. Die Beeren der regionalen Sorte Maggliocco stammen von zwei Parzellen im Nationalpark Pollino mit nordöstlicher Ausrichtung auf 350 Meter Meereshöhe. Die im Schnitt 60 Jahre alten Buschreben, wachsen in der traditionellen Alberese Erziehung auf Kalkboden mit maritimen Sedimenten und hohem Eisenanteil. So schmeckt die Seele und das Terroir der DOP Terre di Cosenza.

Rebsorte Maggliocco Dolce	Region Saracena/Kalabrien	Restzucker 3,5 g/l	Empfohlene Trinktemperatur 14-16°	Internationale Bewertungen
Klima mediterran	Appellation Terre di Cosenza DOP	Säure 5,14 g/l	Dekantieren / Karaffieren Nein	Lagerfähigkeit 0 bis 5 Jahre
Boden hoher Eisengehalt, Kalk, maritime Sedimente	Anbau naturnah und nachhaltig	Alkoholgehalt 12,5%	Empfohlenes Glas Universalglass	Abgefüllt durch Giuseppe Calabrese, Saracena (CS), Imbottigliata da CS3166
Höhe über N.N. 450 Meter	Ausbau 12 Monate 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 Maggliocco 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.