

Sui Generis - Brut Nature

AGRICOLA CHERUBINI - LOMBARDEI, ITALIEN

CHERUBINI



Die Weinberge werden von Mattia biodynamisch bewirtschaftet. Nach akribischer Handlese in 15 Kg Boxen, werden die Chardonnay-Trauben für diesen Blanc de Blanc selektiert und sanft gepresst. Die erste Gärung verbringt der Most 20 Tage in Betontanks, welche von wilden Hefen eingeleitet wird. Danach ruht der Jungwein sechs Monate in gebrauchten Barriques, bevor er für die zweite Gärung in Flaschen gefüllt wird. Während der gesamten Vinifikation wird der Wein weder geschönt noch geklärt oder stabilisiert. Insgesamt 36 Monate ruht der Schaumwein nach der Flaschengärung in der Flasche, bevor er von Hand gerüttelt und degorgiert wird. Das Ergebnis präsentiert sich wundervoll goldgelb, mit kupfernen Reflexen im Glas, mit Noten kandierter Früchte, Ananas, mürbem Apfel, einem Hauch Akazienhonig und Mineralität. Achtung: provoziert auf ganzer Linie! Degorgiert: 09/2021

Rebsorte Chardonnay	Region Lombardei	Restzucker 0 g/l	Empfohlene Trinktemperatur 8-12°	Internationale Bewertungen
Klima mediterran	Appellation Vino Spumante Metodo Classico	Säure 7,5 g/l	Dekantieren / Karaffieren Nein	Lagerfähigkeit 0 bis 5 Jahre
Boden Kalk, Lehm	Anbau naturnah und nachhaltig	Alkoholgehalt 12%	Empfohlenes Glas Schaumweinglas, Universalglas	Abgefüllt durch Azienda Agricola Cherubini, IT-25127 Brescia (BS)
Höhe über N.N. 310 Meter	Ausbau 36 Monate auf der Flasche	Zusatzstoffe Enthält Sulfite	Verschluss Naturkork	Importiert durch Wein am Limit, 20251 Hamburg



Zwischen der DOCG Franciacorta und der DOC Lugana liegt die Agricola Cherubini. Am Rande des weltbekannten italienischen Schaumweingebiets, ist Mattia Corbellini, Winzer der Azienda Agricola Cherubini, zu Hause. In seinem noch recht jungen Garagenweingut produziert er Schaumweine nach der Methodo classico (Flaschengärung). Die Passion Schaumwein zu produzieren, welcher aufgrund der geografischen Lage nicht als Franciacorta bezeichnet werden darf, wuchs über die vergangenen Jahre. Sowohl im Weinberg als auch im Keller überlässt Mattia die meiste Arbeit der Natur und greift so wenig wie möglich in die Prozesse ein. Das Ergebnis sind Weine voller Finesse, Charakter und Tiefe.

Auf www.weinamlimit.de weiterlesen.