

2016 Lugana - L'Artigianale

EL CITERA - LUGANA, ITALIEN

EL CITERA
Vignaiuoli dal 1921



Ja, tatsächlich! Wein am Limit führt ab sofort auch einen Lugana im Sortiment - und was für einen! Weit ab von all den Weinen dieser Kategorie, die da draußen ihr Unwesen treiben. Schon nach dem ersten Schluck steckt man seine Lugana-Vorurteile direkt wieder zurück in die verstaubte Schublade. Wer einen eintönigen, langweiligen "der passt zu allem" Wein erwartet, ist hiermit vielleicht erstmal überfordert. Direkt nach der Handlese werden die Trauben entrappt und eingemaischt, gefolgt von einem ganzen Tag Maischestandzeit. Anschließend wird die Maische nicht gepresst, sondern nur der frei abfließende Most verwendet. Spontan vergoren, bleibt der Stoff für vier Monate auf der Feinhefe mit regelmäßiger Bättonnage, und reift dann - von den Hefen getrennt - für weitere 31 Monate in Betongebinden. Birne, Grapefruit, Zitronenmelisse, grüner Apfel, der Duft reifer Honigmelone, etwas kräutrig, leicht wachsig, weich, rund, seriös. Wie ein sommerlicher Tag auf einem Markt im Süden. Mit einem zweiten Blick auf die außergewöhnliche Flasche muss man sich über den Jahrgang versichern - 2016! Wahnsinnig differenziert und vielschichtig im Bouquet. Dicht, komplex, elegant, mineralisch, tief und lang, mit einer filigranen Säure. Das Ding braucht Luft, damit es so richtig zu strahlen anfängt. Aber dann hat es Strahlkraft, die mit kaum etwas zu vergleichen ist. Meravigliosa!

Rebsorte Turbiana	Region Lugana	Restzucker <1 g/l	Empfohlene Trinktemperatur 8-10°	Internationale Bewertungen
Klima mediterrane Einflüsse	Appellation Lugana DOC	Säure 6,7 g/l	Dekantieren / Karaffieren Ja	Lagerfähigkeit 2 bis 5 Jahre
Boden Kalk, Lehm	Anbau naturnah und nachhaltig	Alkoholgehalt 13,5%	Empfohlenes Glas Universalglas, Weissweinglas	Abgefüllt durch Acienda Agricola El Citera - 37019 Peschiera del Garda - Italia
Höhe über N.N. 76 Meter	Ausbau 31 Monate im Zementtank	Zusatzstoffe Enthält Sulfite	Verschluss Naturkork	Importiert durch Wein am Limit, 20251 Hamburg



Die junge Winzerin Ambra Zanetti produziert auf dem Weingut El Citera nur einen, dafür unschlagbar guten und vor allem einzigartigen Wein. Bereits 1927 pflanzte die Familie ihre ersten Rebstöcke, welche heute in dritter Generation gehegt und gepflegt werden. Die knapp 60 Jahre alten Stöcke werden biologisch, mit Ansätzen der Biodynamie, bewirtschaftet und tragen wenig Trauben, dafür von ausgezeichneter Qualität. Sowohl im Weinberg als auch im Keller beschränken sich Ambra und ihr Lebensgefährte auf ein Minimum der Intervention. Das Ergebnis alles, außer gewöhnlich - großartiger Lugana abseits der Massenproduktion. Auf www.weinamlimit.de weiterlesen.