## «L'Erta» Trebbiano 2022

| | |
|---|---|
| Produzent | Paolo e Lorenzo Marchionni |
| Land/Gebiet | Italien/Toskana |
| Appellation | Bianco Toscana IGT |
| Produkt | Weissweine |
| Traubensorte(n) | Trebbiano (100%) |
| Anbau | Bio zertifiziert |
| Ausbau | 12 Monate Im Zementtank (80 %) und gebrauchten Barriques ausgebaut |
| Alkoholvolumen | 12.5% |
| Restzucker | 1.1 g/l |
| Allergenhinweise | Enthält Sulfite |
| Vegan | Ja |
| Trinktemperatur | 10 bis 12 Grad |
| Optimaler Genuss | Jetzt bis 2030 |
| Inhalt/Gebinde | 75 cl / 6er Kt |
| Produzierte Menge | 1932 Flaschen |
| Preis CHF | 29.00 |

Schon der Naturwissenschaftler Petrus de Crescentiis (1230-1320) beschrieb den Trebbiano als edlen, haltbaren Wein. Und genau dies ist die Vision von Paolo Marchionni, der aus einem über 50-jährigen Rebberg, der gänzlich mit der Sorte Trebbiano bestockt ist, einen Weisswein für Hedonisten macht. Die hochreifen Trauben wurden vier Tage auf den Schalen vergoren, danach sanft abgepresst und während zwölf Monaten auf der Feinhefe im Zementtank (80 %) und in gebrauchten Barriques (20 %) ausgebaut. Dank diesem Vorgehen werden Weine mit Struktur geschaffen, die sich vom Aroma mehr mineralisch und weniger fruchtbetont zeigen und dafür aber ein grosses Lagerpotenzial bekommen. Nach dem Ausbau wird der «L'Erta» ungeschönt und ungefiltert abgefüllt und sollte nicht allzu kühl genossen werden. Das Aroma wird von steinigem, mineralischem Duft und weissen Blüten dominiert. Nach und nach kommen Kräuterdüfte, Quitte und Apfel dazu. Wir genossen ihn zu einem rohen Thunfischtatar und waren begeistert.