



TERRESCURE

ITALIA



Terrescure - Governo



Weingut

Dass früher nicht alles besser war und moderne Wissenschaft und Technologie per se schlecht wären, lässt sich gerade am hyperventilierten hype um orange-wine deutlich widerlegen. Dass aber die Wiederentdeckung traditioneller Weinbereitungsverfahren unter Berücksichtigung moderner önologischer standards durchaus sinnvoll sein können, zeigt sich einmal mehr an dem zunehmenden Interesse für Governo aus der Toskana. Bei diesem Verfahren wird ein Teil normal zu einem trockenen Rotwein vergoren, ein anderer Teil der Trauben jedoch über mehrere Wochen getrocknet, angegoren und dann Ende November dem bereits durchgegorenen Wein zugegeben. Damit wird eine zweite Gärung angestoßen, die Aromatik verändert sich stark in Richtung hochreife Früchte, der Wein erhält eine extraktreiche Restsüße bei milder Säure. Diese Technik, genauer "Governo all'uso toscano" genannt, erinnert selbstverständlich an das Amarone-Verfahren, wurde aber bereits im 19. Jahrhundert von Barone Ricasoli erfunden und danach viele Jahrzehnte bei vielen Chianti-Weinen praktiziert, um heute wieder entdeckt zu werden. Einer der jungen Pioniere für modernen Governo Toscana sind Vater und Sohn Valiani mit ihrem Weingut Terrescure. Erst seit drei Jahren auf dem Markt, erzielen sie bereits überragende Erfolge, 97 bzw. 99 Punkte für quasi Erstlingsweine können sich sehen lassen.

Tipp

Obwohl das Governo Verfahren schon sehr alt ist, erleben die so hergestellten Weine erst in den Letzten Jahren einen wahren Boom. Dem Bernadeschi 2.60 gelingt dabei der perfekte Spagat zwischen Speisenbegleitung und Partywein...

Italien

Toskana

2021 BERNARDESCHI 2.60 Governo all'uso Toscano I.G.T.

Expertise

Jahrgang:	2021
gesetzl. Herkunft:	Governo all'uso Toscano I.G.T.
Alkoholgehalt:	13.50 % Vol.
Restzucker:	13.00 g/l
Säure:	5.70 g/l
Geschmack:	trocken
Anbaugebiet:	Toskana
Rebsorten:	Sangiovese, Merlot, Cabernet-Sauvignon
Ausbau:	10 Monate im großen Holzfass und 4 Monate auf der Flasche.

Vinifizierung

Die Trauben werden von Hand gelesen und dann entrappet. Ein Teil des Traubenguts wird sofort gepresst und es folgt eine 14-tägige Maischegärung, im Anschluss erfolgt der Ausbau großen Holzfass. Der kleinere Teil des Leseguts wird für 60 Tage getrocknet und dann angequetscht - nach diesem Prozess wird eine 2te Gärung mit dem noch auf der Feinhefe liegenden Grundwein und den getrockneten Trauben angestossen.

Sensorik

In der Nase etwas eingekochtes dunkles Obst und leichte Kräuterwürze. Dezent floraler Einschlag. Nicht zu marmeladig, sondern mit perfekt ausbalancierter Säure.

Passt gut zu

Scaloppine al Limone, Home made Burger mit Süßkartoffel Pommes.

Lagerfähig

8 Jahre