

SOAVE CLASSICO BATTISTELLE 2019

AZ. AGR. LE BATTISTELLE



Klarheit klar
Farbe helles Strohgelb
Sonstiges -



Intensität mittel



Süße ● ● ● ● ●
Säure ● ● ● ● ●
Bitterkeit ● ● ● ● ●
Körper ● ● ● ● ●
Holzeinsatz ● ● ● ● ●
Tannin ● ● ● ● ●
Komplexität ● ● ● ● ●
Abgang ● ● ● ● ●



Bewertung sehr gut
Trinktemperatur 8 bis 10 °C



ANBAUGEBIET: VENETIEN / VENETO, ITALIEN

REBSORTE: GARGANEGA

PREIS: 11,90 €

AROMEN:
GRAPEFRUIT ◀
ROTER APFEL ◀
ROTER PFIRSICH ◀
FENCHEL ◀
STERNANIS ◀
STEIN ◀
WEISSBROT ◀

als Aperitif, auf der Terrasse,
gekochter oder gebackener
Fisch, gegrillter oder
gebratener Fisch, Sushi & Co.,
dezente vegetarische
Gerichte, Spargelgerichte,
Frischkäse, Camembert & Co.

WINZER

Das Familienweingut Le Battistelle befindet sich östliche des Gardasees im Örtchen Brognoligo im Herzen des Soave Classico Gebiets. Bis 2002 hat die Familie die Trauben an die nahe gelegene Genossenschaft abgegeben. Dann hat man sich aber entschlossen selbst Weine aus den großartigen Weinbergen zu erzeugen. Das Sahnestück der 9 Hektar Rebfläche ist die Lage Battistelle, die an das Weingut anschließt und der Namensgeber für den Betrieb ist. Die alte weiße Sorte Garganega findet hier perfekte Bedingungen, um zu ganz großer Form aufzulaufen. Es entstehen strahlende, dynamische und enorm frisch-salzige Weine. Also Soave DOC der allerbesten Art, der mit seiner Eleganz, Struktur, Frische, Mineralität und unnachahmlichen Seidigkeit einzigartig ist.

WEIN

Battistelle ist eine steile Einzellage mit kalkhaltigen Kiesböden vulkanischen Ursprungs, welche von Trockenmauern durchzogen ist und aufgrund ihres enormen Gefälles weitestgehend manuell bewirtschaftet werden muss. Die teils sehr alten Reben sind im traditionellen Pergola-System erzogen. Nach einer langen Reifephase bis in den Oktober hinein, werden die Trauben per Hand gelesen, entrappt und unmittelbar gepresst. Die Gärung erfolgt temperaturgesteuert kühl über viele Tage in Edelstahltanks. Anschließend ruht und reift der junge Wein für sechs bis acht Monate auf der immer wieder aufgerührten Hefe. So entsteht ein großartiger Soave, der belebend frisch, saftig, salzig und ungemein geschmeidig ist. Im Mund fühlt sich Battistelle so angenehm an, dass man glatt vergessen könnte, ihn hinunterzuschlucken ;o) Am besten trinkt man den Vorzeige-Soave etwas wärmer bei 12°C bis 14°C als Aperitif oder zu zahlreichen mittelkräftigen Gerichten wie Meeresfisch, Risotto oder Pasta mit hellen Soßen.