

# SOAVE CLASSICO ROCCOLO DEL DURLO 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:** 14,80 €

**AROMEN:**  
ZITRONE ◀  
LIMETTE ◀  
ROTER APFEL ◀  
AKAZIENBLÜTE ◀  
FENCHEL ◀  
GETOASTETES BROT ◀  
STEIN ◀  
WEISSBROT ◀

als Aperitif, auf der Terrasse,  
gekochter oder gebackener  
Fisch, gegrillter oder  
gebratener Fisch, gekochtes  
oder gebackenes Geflügel,  
Sushi & Co., dezente  
vegetarische Gerichte,  
Nudelgerichte & Teigtaschen,  
Risotto & Reisgerichte,  
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

Die Lage Roccolo Del Durlo verfügt über eines der besten vulkanischen Terroirs in der ganzen Soave Classico Region. Auf einem Basalt- und Tuffsteifelsen befindet sich ein kalkig-vulkanischer Kiesboden. Die Hauptmerkmale dieses Weinbergs sind seine steilen Hänge, die von Trockenmauerterrassen aus Basaltsteinen zusammengehalten werden. Seine alten Reben – von denen viele über ein Jahrhundert alt sind – verleihen dem Wein eine umwerfende Spannung, Frische und Salzigkeit. Gleichzeitig ist der sehr gut lagerfähige Soave Roccolo Del Durlo auch enorm weich und cremig. Wer erfrischend kühl wirkende, mineralische Weine von einer ausgesprochenen Klarheit sucht, landet hier einen Volltreffer. Bemerkenswert sind die rauchig-pfeffrigen Nuancen, welche ausschließlich vom Terroir und dem Hefekontakt stammen. Nach einer Kaltmazeration der entrappten Trauben über rund zwei Tage erfolgt die Gärung in Edelstahltanks. Anschließend reift der Wein auf der Feinhefe mit regelmäßiger Batonnage für weitere acht Monate. Um das volle Potential des Weins auszuschöpfen sollte man ihn nicht zu kalt trinken. 12°C bis 14°C sind ideal.