DRAGO BIANCO GARGANEGA 2018
SOCIETÀ SEMPLICE AGRICOLA MUSELLA

Klarheit	-
Farbe	
Sonstiges	-

Intensität	-

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

Bewertung	
Trinktemperatur	°C
Besonderheit	Bio



ANBAUGEBIET: VALPOLICELLA, ITALIEN

REBSORTE: GARGANEGA

PREIS: 15,80 €

AROMEN:

WINZER

Auf der Suche nach einem tierisch guten Valpolicella Superiore, Amarone und Recioto wurden wir kürzlich bei Maddalena Pasqua und ihrem Weingut Musella fündig. Direkt vor den Toren Veronas, auf den Hügeln von San Martino Buon Albergo, hat das biodynamisch arbeitende Weingut seinen Sitz. Obwohl das Weingut praktisch in einem Vorort der Stadt liegt, ist man in den Weingärten der Familie Pasqua in einer komplett anderen Welt. Inmitten üppig wachsen der Wälder gewinnt man die wunderbare Erkenntnis, dass der Mensch doch in Einklang mit der Natur leben kann.

Es ist schon fast zehn Jahre her, dass Maddalena Pasqua den Familienbetrieb auf biodynamische Landwirtschaft umgestellt hat. Dank ihrer großen Motivation und Leidenschaft gelang es ihr, mit Hilfe Ihrer extrem engagierten Mitarbeiter sowie einer Herde von Schafen, Eseln und Kühen die Monokultur der Weingärten aufzubrechen und wieder lebendiger werden zu lassen. Die Tiere spielen dabei eine besonders wichtige Rolle: Sie halten das Gras zwischen den Rebzeilen kurz und mit ihren Hinterlassenschaften produzieren sie hochwertigen Kompost. Mittlerweile ist Musella zum Vorzeigebetrieb für biodynamischen Weinanbau im Valpolicella avanciert.

Das Ergebniss der Arbeit von Maddalena Pasqua hat uns vollkommen begeistert! Die Weine von Musella zeichnen sich vor allem durch ihre Lebendigkeit, Trinkigkeit und eine gewisse Wildheit aus. Neben dem Valpolicella Superiore haben uns besonders die Weißweine Drago Bianco Garganega und der Fibio Pinot Bianco mit ihrer inneren Spannung und Vielschichtigkeit begeistert. Tierisch gute Weine eben!