SOAVE CLASSICO MONTESEI 2020
AZ. AGR. LE BATTISTELLE

Klarheit	klar
Farbe	helles Strohgelb
Sonstiges	-

Intensität	mittel

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

Bewertung	gut
Trinktemperatur	8 bis 10 °C

ANBAUGEBIET: VENETIEN / VENETO, ITALIEN

REBSORTE: GARGANEGA

PREIS: 9,50 €

AROMEN:

- ZITRONE
- GRAPEFRUIT
- GRUENE BIRNE
- FENCHEL
- STERNANIS
- STEIN

WINZER

Das Familienweingut Le Battistelle befindet sich östliche von Verona im Örtchen Brognoligo im Herzen des Soave Classico Gebiets. Bis 2002 hat die Familie Dal Bosco die Trauben an die nahe gelegene Genossenschaft abgegeben. Dann haben Cristina und Gelmino Dal Bosco beschlossen, selbst Weine aus den großartigen Weinbergen zu erzeugen. Heute werden sie äußerst schlagkräftig von ihrer Tochter Gloria unterstützt.

Warum wir die Weine von Le Battistelle im Programm haben

Wenn man frischen, trockenen Weißwein mag, muss man guten Soave (das ist dann meistens Soave Classico) lieben! Soave Classico wird überwiegend aus Garganega Trauben erzeugt, die auf teils sehr steilen Vulkanböden wachsen. Die kargen Weinberge bringen eine geringe Menge an Trauben hervor, die unverwechselbar Weine ergeben. Denn die Kombination aus Frische, gelber Frucht, einer würzigen Vulkannote und einer enormen, seidigen Geschmeidigkeit im Mund, ist so in keinem anderen Wein zu finden. Zudem ist die Fähigkeit der Weine über viele Jahre zu reifen und sich zu verbessern verblüffend. Und wenn man bedenkt, welchen Aufwand die manuelle Bewirtschaftung der steilen Weinberge erfordert, dann sind die Preise, die man für guten Soave bezahlt, äußerst moderat.
Die Famile Dal Bosco schafft es mit Liebe zum Detail, großem Einsatz und einer ganz klaren Qualitätsphilosophie, das volle Potenzial dieser fantastischen und immer noch immens unterschätzten Weine auszuschöpfen. Ihre Soave haben so gar nichts mit dem Massenprodukten, die den gleichen Namen tragen gemein. Motesei, Battistelle und Roccolo del Durlo sind drei unterschiedliche Weinpersönlichkeiten, die uns wirklich begeistern!

WEIN

Die Trauben für den Soave Classico Montesei stammen von mehreren nach Süden ausgerichteten Weinbergen im Herzen des Soave Classico Gebiets. Die Böden sind von vulkanischem Gestein, Kalk und Ton geprägt. Nach der Handlese werden die Trauben entrappt und in Edelstahltanks vergoren. Gut vier Monate lang lagert der junge Weiße anschließend auf der Feinhefe.
So macht Soave einfach richtig Spaß! Montesei ist ein Parade-Soave, der sich deutlichen vom Soave-Allerlei in den Regalen abhebt und ein spektakuläres Preis-Genuss-Verhältnis bietet. Er ist zugänglich und gleichzeitig spannungsgeladen. Seiner frisch-saftigen Seite steht eine delikate Salzigkeit und herbe Würze gegenüber. Zudem ist er wunderbar ausgewogen und verfügt über die herrliche Cremigkeit, die hervorragende Soave aufweisen.