

SOAVE CLASSICO BATTISTELLE 2020

AZ. AGR. LE BATTISTELLE



Klarheit klar
Farbe mittleres Strohgelb
Sonstiges -



Intensität mittel +



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



Bewertung sehr gut
Trinktemperatur 10 bis 12 °C



ANBAUGEBIET: VENETIEN / VENETO, ITALIEN

REBSORTE: GARGANEGA

PREIS: 14,90 €

AROMEN:
GRAPEFRUIT ◀
ROTER APFEL ◀
QUITTE ◀
GELBER APFEL ◀
ROTER PFIRSICH ◀
FENCHEL ◀
FEUERSTEIN ◀
WEISSBROT ◀
BROTRINDE ◀
STERNANIS ◀

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 Familie 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

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.