



Musella, Venetien / Veneto

## GESCHMACK

<b>Süße</b>	gering	●●●●●●●●	hoch
<b>Säure</b>	gering	●●●●●●●●	hoch
<b>Körper</b>	schlank	●●●●●●●●	voll
<b>Reife</b>	jugendlich	●●●●●●●●	voll gereift
<b>Intensität</b>	verhalten	●●●●●●●●	ausgeprägt
<b>Mineralität</b>	gering	●●●●●●●●	hoch
<b>Holzeinsatz</b>	kein Holz	●●●●●●●●	sehr viel Holz
<b>Komplexität</b>	gering	●●●●●●●●	hoch
<b>Länge</b>	kurz	●●●●●●●●	sehr lang

## STIL

körperreich  
deutliche Süße

## ANLASS

Essensbegleiter

## LAGERN & SERVIEREN

2016 bis 2042  
14 bis 16°C  
ein bis drei Stunden dekantieren  
Weißwein oder Universalglas



## WEINBAU

Rebsorten

Corvina  
Corvinone  
Rondinella  
Molinara

## WEINBEREITUNG

Gärung  
Ausbau

spontane Gärung  
ausgedehntes  
Hefelager  
Verzicht auf Filtration  
und Schönung  
minimale Zugabe von  
Schwefel  
teils kleine und große  
Holzfässer

Lagerung

## BEWERTUNG

einfach geniessen

92/100

# SOCIETÀ SEMPLICE AGRICOLA MUSELLA

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 wachsenden Wäldern 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 Ergebnis 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!