Martel.
Wein geniessen.

Centoquindici, Viognier Anfora 2017

IGT della Svizzera italiana
Luigina

- Viognier
- 2017
- Tessin
- Italienische Speisen aller Art, Pilz & Pilzspeisen, Rotes Fleisch, Trüffelgerichte
- mittleres Reifepotential (bis etwa 10 Jahre nach Ernte); kann an Komplexität und Feinheit gewinnen
- naturnah
- 14.50 % Vol.
- leichter Wein
- Tenuta Luigina

Zum Wein

Ein heisser Tipp jenseits der ausgetretenen Pfade: Die Tenuta Luigina liegt im südlichsten Tessin zwischen Mendrisio und Varese am Montalbano-Hügel in Ostlage, just an der italienischen Grenze. Es ist wahrlich ein Miniatur-Weingut, das auf 2.5 ha lediglich rund 18000 Flaschen produziert, allerdings vom Feinsten! Der Stil orientiert sich an Frische und Eleganz, die Weine sind pur und präzis. Kellermeister und Önologe Ettore Biraghi betont, dass der Ausbau der besten Weine von Luigina in einer Ton-Amphore nicht etwa trendy sein soll: es geht um eine jahrtausendalte Tradition, um eine Purheit ohne Beeinflussung durch Eichenholz und um eine Intensität mit viel Struktur durch eine 115-tägige Mazeration (daher sein Name cento-quindici) mit der Maische beim Amphoren-Ausbau. Mild-exotischer Nektar aus der Viognier-Traube, gewinnt von Minute zu Minute beim Genuss im grossen Glas. Wie aus einer anderen Welt.

© Martel AG St.Gallen