VON SALIS



TrentoDOC, Blanc de Blancs

San Leonardo Riserva Privata Extra Brut 2018

CHF 45.00

75cl
12.5%
Chardonnay
AN 4141718

Degustationsnotiz
Ungemein komplexe, vielschichtige Nase nach weissen Blüten, Cytrusfrüchten und rauchigen, würzigen Aromen des Ausbaus. Es finden sich Trüffel, Edelkakao und Kardamon. Am Gaumen mit einer feinperligen, lebendigen Mousse, tiefgründig, mit viel Druck und Spiel, bleibt aber immer elegant und feingliedrig, endet in einem salzigen, langen Abgang.

Herstellung
Die Weinberge stehen auf 400 bis 600 Metern Höhe, gelegen zwischen den Hügeln von Pressano und dem Cembratal. Die Trauben werden bei voller Reife zwischen Ende August und den ersten Septembertagen von Hand gelesen. Die Gärung in temperaturkontrollierten Edelstahltanks, gefolgt von einem achtmonatigen Ausbau im Edelstahltank auf der Feinhefe mit regelmässiger Bâtonnage. Die zweite Gärung findet in der Flasche statt, wobei die Tirage im Mai des auf die Ernte folgenden Jahres erfolgt. Hefelagerung vor der Degorgierung: 60 Monate

Trinkreife
Jahrgang + 7 Jahre

Geniessen zu
Die Riserva Privata ist ein hervorragender Speisebegleiter zu Meeresfrüchten, Fisch und Geflügel.

Produzent
Die Marchesi Guerrieri Gonzaga wagen sich in ein neues Abendteuer und kreieren, nebst den exzellenten Weinen der Tenuta San Leonardo, seit einigen Jahren vorzügliche TrentoDOC-Schaumweine aus den Bergen des Trentino. Die Kollektion von San Leonardo umfasst drei TrentoDOC-Schaumweine, die ausschliesslich aus Chardonnday vinifiziert werden. Die Trauben wachsen an verschiedenen Hängen oberhalb von Pressano auf 400 Metern Höhe und im Cembratal zwischen 400 bis 700 Metern. Die verschiedenen Terroirs tragen zur Komplixität und Vielschichtigkeit der Weine bei, die Höhenlagen verleihen Dichte und Struktur sowie eine lebendige, saftige Frische. Die Arbeiten und die Lese erfolgen von Hand, bei der Vinifikation im Keller sind die Eingriffe behutsam und reduziert. Nach der ersten Gärung im Stahltank verbleiben die Grundweine einige Monate auf der Feinhefe, bevor die Flaschenfüllung für die zweite Gärung in der Flasche stattfindet. Die TrentoDOC-Schaumweine erhalten sehr viel Zeit, bevor sie degorgiert und vor dem Verkauf nochmals in der Flasche gelagert werden. Wahrhaft ausdrucksstarke, charaktervolle Schaumweine mit starker Identität, die ihre Herkunft, die Berge des Terntino, im Glas wiederspiegeln.

VON SALIS



San Leonardo Riserva Privata Extra Brut 2018

Region

Der Spumante TrentoDOC ist italienischer Schaumwein und zählt zu den Besten des Landes. Er zeichnet sich insbesondere durch das einzigartige Terroir aus. Der «Bergschaumwein» wird vorwiegend aus Chardonnay- und Pinot Noir-Trauben hergestellt, die auf steilen Hängen in 200 bis 800 Metern Höhe vor der atemberaubenden Kulisse der Dolomiten angebaut werden; dieses verfügt über vielfältige geologische und mineralische Eigenschaften, die den Trauben Säure und Mineralität verleihen. Der TrentoDOC ist der erste «Metodo Classico» Italiens und einer der ersten, der seit 1993 die Kennzeichnung DOC erhalten hat. «Metodo Classico» bedeutet, dass die Kohlensäure natürlich mittels Flaschengärung entsteht, wodurch er seine charakteristische feine Perlage erhält. Der Anbau und die Produktion folgen strengen Regeln – ähnlich der Champagne - sowie einer langen Tradition und erfordern deshalb höchste Handwerkskunst. Ein Weingut, das sich über die Jahre einen Namen in der Herstellung von TrentoDOC gemacht hat, ist Endrizzi aus Trentino. Deshalb sind wir besonders stolz, gleich mehrere ihrer Sorten im Sortiment zu haben. Die TrentoDOC Schaumweine von Endrizzi bleiben zwischen zwei und zehn Jahren auf der Hefe. Der Zuckergehalt ist niedrig, damit der charakteristische Geschmack der Trauben bewahrt wird; so präsentieren sich die Weine besonders elegant und einzigartig.