

Malvazija Anno Domini 2020

Der Malvazija Anno Domini ist die Essenz des Terroirs von Motovun. Er ist ein komplexer und reifer Wein mit einem langen Alterungspotenzial. Die Trauben stammen aus unseren ältesten Weinbergen in einem Verhältnis, das von einem bestimmten Jahr, der Niederschlagsmenge und der durchschnittlichen Temperatur abhängt. Durch die Reifung in älteren großen Holzfässern, die aromaneutral sind, entwickelt er seine Sorteneigenschaften und den Stempel des Terroirs. Es handelt sich um einen Wein mit bemerkenswerter Langlebigkeit, geeignet für Weinsammler und wahre Liebhaber der edlen Natur von gereiften Weinen.

0.75l

Empfohlene Trinktemperatur: 12 °C

Beschreibung:

Tief gelb-grüne Farbe mit goldenen Reflexen. In der Nase intensiv und komplex, mit primären Malvasia-Aromen wie reifem Pfirsich, kombiniert mit reifen Herbstfrüchten, Birne und Quitte, und einem Hauch von Gewürzen im Hintergrund. Der Gaumen ist geprägt von einer prickelnden Mineralität und der gleichen reifen Fruchtigkeit wie in der Nase. Im Mund ist er lebendig, üppig und intensiv, mit Tiefe und anregender Säure, er hat einen anhaltenden, langen Abgang mit mineralischer Salzigkeit und einem attraktiven, üppigen Nachgeschmack. Das Reife- und Entwicklungspotenzial liegt bei fünf bis zehn Jahren nach der Ernte.

Gastronomische Empfehlung:

Zu Kalbsbraten, zartem weißem Fisch wie John Dory (Petersfisch) mit Gemüse, Kalbsrisotto, Pasta mit Trüffeln und ähnlichen Gerichten



Technische Daten:

Sortiment und Verhältnis: Malvasia Istriana 100%

Gebiet des Weinbergs: Istra, Motovun

Name des Weinbergs: Turkovo und Motovun

Bodenart: Flysch 70%, Lehm 30% (Turkovo), weißer Boden mit einem großen Anteil an Lehm und einem kleineren Anteil an Flysch (Motovun)

Alter des Weinbergs: Gepflanzt 1946 (Turkovo) und 1962 (Motovun)

Höhenlage: 330 m (Turkovo), 170 m (Motovun)

Ernteerträge: 5,5 Tonnen pro Hektar

Art der Ernte: Von Hand

Weinbereitung: Mazeration mit Gärung auf wilden Hefen im Edelstahltank für 15 Tage bei einer Temperatur von 15 bis 18 °C, gefolgt von der Pressung, mit dem Ende der Gärung in einem großen 2.000-Liter-Eichenfass

Reifung: 1 Jahr (12 Monate) auf der Feinhefe mit gelegentlichem Aufrühren in einem alten 2.000-Liter-Eichenfass

Reifung in der Flasche: 1 Jahr (12 Monate)

Analytische Daten: Alkohol 14%, Gesamtsäuregehalt 4,9 g, Restzucker 1,9 g, pH-Wert 3,69

Jahrgang: 2020