

Trebbiano d` Abruzzo DOC 2021

Durch rigorose Selektion sehr substanzreich, fein, lebendig und komplex, großes Alterungspotential

Winzer: Valentini
Region: Abruzzen
Rebsorte: 100% Trebbiano
Farbe: weiß
Ausbau: großes Holzfass
Alkohol: 12.0 % vol
Trinktemperatur: 9 - 12°C

Kulinarischer Tipp: Kalbsbries mit Sellerie, schwarzer Trüffel, Risotto mit geröstetem Kürbis, Taleggio, Sabei

0.75 l – Bestellnummer 46521

Bibenda: 5/5 Trauben
James Suckling: 97 Punkte

Valentini
Abruzzen

Das Weingut Valentini ist eine Weinlegende. Dass es mehr als 30-mal 3 Gläser und 2011 sogar die Auszeichnung Weingut des Jahres verliehen bekommen hat, reicht bei weitem nicht aus, um die große Philosophie dieses Hauses zu würdigen. Die Familie umgibt eine Aura des Geheimnisvollen. Sie lebt von der Öffentlichkeit zurückgezogen, besucht keine Messen und fast nie öffentliche Veranstaltungen. Zum Besitz gehören relativ große Weinbergflächen. Deshalb wurde schon immer der größte Teil der Trauben an Händler und die lokale Winzergenossenschaft verkauft. Im eigenen Keller werden nur 5-10% der besten Weinbeeren vinifiziert, die einzeln in mehreren Lesegängen per Hand selektiert werden. Bewusst beschränkt man sich dabei auf die drei klassischen Weine der Abruzzen: Trebbiano, Montepulciano und Cerasuolo. Entspricht trotz des niedrigen Hektarertrags von 50 Hektolitern die Qualität des Leseguts einmal nicht den hohen Maßstäben, lässt man den Jahrgang ausfallen und verkauft auch diese Trauben. So mussten die Liebhaber dieser Weine ganze sechs Jahre warten, bis mit dem 2012er wieder ein Montepulciano auf den Markt kam.

Abbildung unverbindlich