

Biancolella Ischia 2021

Feudi di San Gregorio



Ein phantastisches Wiedersehen mit dem Klassiker der Insel Ischia: Was die Terroir-Experten von Feudi di San Gregorio hier aus der einheimischen Biancolella für einen Weißwein gezaubert haben, ist bahnbrechend. Unbedingt probieren!

Weintyp	Weißwein
Produzent	Feudi di San Gregorio
Region	Kampanien
Rebsorte(n)	Biancolella
Geschmack	trocken
Trinktemperatur	8-10 °C
Alkoholgehalt	13 %
Reifepotenzial	bis 2024
Ausbau	Edelstahltank
Nettofüllmenge (in Liter)	0,75



Wine in Black

ONLINE. PREMIUM. WINE

Bewertungen und Pressestimmen

Decanter über das Weingut

"The estate's 300 ha of vineyards are made up of over 700 plots, with 200 more belonging to local families who sell their grapes to Feudi. Sirch has mapped each parcel and communicates with the farmers via texts and emails. He gives the growers free pruning courses (he also runs a pruning consultancy with Marco Simonit) and has brought in several well-known oenologists to share their experiences with his team. These include Hans Terzer from Alto Adige and Georges Pauli of Château Gruaud-Larose in Bordeaux (Riccardo Cotarella left the estate in 2007). More recently, Bordeaux's Denis Dubourdieu has been working with Sirch on the estate's wines in Campania and beyond."

Robert Parker's Wine Advocate

"Once again, Feudi impresses for the sheer breadth of their range. From top to bottom, this is a terrific set of wines from one of the benchmark wineries in Campania, and all of Italy, for that matter." - Antonio Galloni

Wine in Black-Bewertung: 91 P

Grandioser Geheimtipp-Bianco von einer der schönsten Mittelmeer-Inseln Italiens! Denn der Biancolella von Feudi di San Gregoria stammt von Ischia. Hier muss die Crew um Pierpaolo Sirch enormen Aufwand betreiben, um überhaupt Weinbau auszuüben. Die Weinhänge fallen steil zur Küste ab und sind beständig von Wind umweht. An den terrassierten Hängen ist also sorgsame Handarbeit Pflicht! Und diese Mühsal lohnt sich, krallen sich doch die Rebstöcke hier in berühmte Vulkanböden, die den Trauben eine herrliche Frische und Mineralität mitgeben. Als besonderen Clou ließ Feudi di San Gregorio diesen Bianco noch 4 Monaten auf der Hefe reifen - für die perfekte Dosis an Grip und Geschmeidigkeit. Kaum zu glauben, dass dieser Wein hierzulande so wenig bekannt ist, denn wohl selten hat man einen so seriösen, eigenständigen, unglaublich mineralischen und gleichzeitig sommerfrischen Wein wie diesen im Glas. Ein weiteres Terroir-Kleinod von Feudi di San Gregorio!

Tasting Note

Mit einem leuchtenden Strohgelb empfängt dieser Biancolella im Glas. Schon das feine Bouquet ist außergewöhnlich, mit animierenden Aromen von weißem Pfirsich, mediterranen Kräutern, unterlegt mit Bergamotte, Ginster, wildem Fenchel und einem Hauch Zitrusfrucht, alles komplettiert von mineralischen und leicht salinen Noten. Auch am Gaumen zeigt er, dass man auf Ischia jederzeit kompakte, strukturreiche Weißweine vinifizieren kann: das ist elegant, mit delikater Fruchttiefe und faszinierender Frische, unterlegt von einem Hauch Mineralität und einem vielschichtigen Finale.

Passt zu

Mit Meeresfrüchten und Fisch hat man hier ein ideales Pairing - Fisch am besten gegrillt oder frittiert. Wobei auch das traditionelle Coniglio all'ischitana (Kaninchen nach Art der Insel Ischia, langsam geschmort mit Tomaten und Kräutern) und hausgemachte Pasta mit Muscheln (Pasta alle vongole) sowie hellen Saucen hervorragend passen.

Weingut

Feudi di San Gregorio, ein klangvoller und hoch renommierter Name, steht er doch für das Wiedererwachen der Weinkultur von Kampanien, ja von Italiens Süden insgesamt. 1986 wurde das Weingut in Sorbo Serpico in der Provinz Avellino aus der Taufe gehoben, 55 Kilometer östlich von Neapel. Hier liegt die historische römische Provinz Irpinien, die schon zu antiken Zeiten geschätzten Wein erzeugte.

Vinifikation

Feudi di San Gregorio Biancolella Ischia 2021 ist zu 100 % aus der autochthonen Rebsorte Biancolella vinifiziert. Die Reben wurzeln in den vulkanisch geprägten Böden der Insel Ischia. Nach der sorgfältigen Handlese der Trauben wurden diese sanft gepresst und bei kontrollierter Temperatur (18-20 °C) im Stahltank fermentiert. Anschließend reifte der Wein für 4 Monate auf der Hefe - ebenfalls im Stahltank, damit die ganze Frische und Frucht erhalten bleibt. Danach reifte Feudis Biancolella 1 Monat auf der Flasche, bevor er freigegeben wurde.