



no image

Klima

2013 war ein kühler Jahrgang mit einem für Weißweine hervorragenden klimatischen Verlauf; häufige Niederschläge waren begleitet von milden Temperaturen ohne Spitzenwerte. Dank der überaus günstigen Wetterbedingungen im September und Oktober überzog die "Edelfäule" die Trauben nach und nach ohne Gefahr für die Gesundheit der Beeren, konzentrierte den Zuckergehalt und erhöhte die aromatische Komplexität. Die Lese begann gegen Ende Oktober mit Traminer, setzte sich fort mit Riesling, Sauvignon und Sémillon und schloss Ende November mit Grechetto ab.

Weinbereitung

Die Trauben stammen von Weinbergen des Castello della Sala in Quoten zwischen 200 m und 350 m mit Tonböden, die reich an Meeresfossilien sind. Die Trauben wurden von Hand in mehreren Durchgängen auf jedem Weinberg je nach ihrem Befall mit Botrytis Cinerea gelesen. Nach dem Transport in die Kellerei wurden sie einer weiteren Selektion auf einem Sortierband unterzogen, bevor sie ohne Entrappen schonend zerdrückt wurden. Danach durchlief der Most eine Gärungsphase von 18 Tagen bei einer Temperatur von etwa 17° C. Der so gewonnene, noch süße Wein wurde in Barriques aus französischer Eiche (Alliers und Tronçais) umgefüllt, in denen er sechs Monate reifte. Es folgte die Assemblage und die Abfüllung in Flaschen.

Geschichte

Der Muffato della Sala wird aus Trauben gewonnen, die mit Botrytis Cinerea befallen sind und Ende Oktober, Anfang November gelesen werden, damit die Morgennebel die Entwicklung dieser "Edelfäule" an den Trauben noch verstärken. Die Edelfäule reduziert den Wassergehalt der Beeren, konzentriert den Zucker und befördert die Entwicklung von Aromen, so dass der Muffato della Sala einen harmonischen und unverwechselbaren Geschmack gewinnt. Der erste produzierte Jahrgang war 1987 und setzte sich aus Sauvignon Blanc (50%), Grechetto (30%) und Drupeggio (20%) zusammen. Die Cuvée wurde später mehrfach verändert, bis sie den jetzigen Stand erreichte. Muffato della Sala ist ein faszinierender Wein, Ausdruck eines einzigartigen Terroirs, und wird in äußerst begrenzter Menge erzeugt.



Verkostungsnotizen

In der Farbe goldgelb. Ein Wein von großer aromatischer und geschmacklicher Intensität, geprägt von Blüten- und Honigaromen, auf die frische, fast an Zitrusfrüchte erinnernde Noten mit Spuren von Salz folgen. Schon als Jungwein ausgewogen, ist er zu weiterer Reife bestimmt, die seine Komplexität vertiefen wird.