



Muffato della Sala 2023

Classificazione

Umbria IGT

Annata

2023

Klima

Der Jahrgang 2023 begann mit einem milden, wenig regnerischen Winter und einem Frühjahr, das mehr Niederschläge als üblich brachte, die Wasserreserven in den Böden wieder ausglich und das Austreiben und auch das anschließende Wachstum der Pflanzen verlangsamte. Die Blüte erfolgte gegen Ende Mai, der Fruchtansatz eine Woche später und also mit einer leichten Verspätung von 7 Tagen gegenüber dem langjährigen Durchschnitt. Ab der zweiten Julihälfte und im ganzen August begünstigten das tendenziell warme Wetter und die hervorragenden Tag-Nacht-Temperaturunterschiede eine langsame reguläre Reife. Dank der häufigen Morgennebel in den Monaten Oktober und November überzog die "Edelfäule" nach und nach die Trauben, konzentrierte die Zuckerstoffe und erhöhte die aromatische Komplexität. Die Lese begann gegen Ende Oktober mit Traminer, wurde fortgesetzt mit Riesling, Sauvignon Blanc und Sémillon und schloss gegen Ende November mit Grechetto.



Weinbereitung

Die Trauben stammen von Weinbergen des Castello della Sala in Quoten zwischen 200 m und 450 m mit Tonböden, die reich an Meeresfossilien sind. Die Trauben wurden auf jedem Weinberg von Hand in mehreren Durchgängen gelesen, je nach ihrem Zustand. Nach dem Transport in die Kellerei wurden sie einer weiteren Selektion auf einem Sortierband unterzogen, bevor sie ohne Entrappen leicht zerdrückt wurden. Nach dem Pressen durchlief der Most eine Gärungsphase von 18 Tagen bei einer Temperatur von 17 °C. Der so gewonnene, noch süße Wein wurde in Gebinde von 228 l Fassungsvermögen umgefüllt, in denen er einige Monate reifte, bevor der Ausbau in Edelstahl fortgeführt wurde.

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

Muffato della Sala 2023 präsentiert sich in strahlendem Goldgelb. An der Nase besticht er mit seiner Eleganz und aromatischen Komplexität mit Noten von reifer Tropenfrucht wie Ananas, Mango und Papaya begleitet von Nuancen von getrockneter Aprikose, kandierter Schale von Zitronatzitrone und gelbem Pfirsich. Es entfalten sich auch Facetten von Kamillenblüten, Safran und frischem Ingwer. Am Gaumen ist der Wein vollmundig mit einer Süße, die gut ausbalanciert ist von lebhafter Säure, die Schwung und Frische schenkt. Das Finale ist anhaltend, harmonisch und tief und erinnert an Honig, Marmelade von Zitrusfrüchten, getrocknete Aprikose und kandierte Frucht.