



Muffato della Sala 2024

Classificazione

Umbria IGT

Jahrgang

2024

Klima

Der Jahrgang 2024 begann mit einem recht milden Winter und Niederschlägen insgesamt im Normbereich, gefolgt von einem moderat regnerischen Frühjahr, das die Bildung guter Wasserreserven in den Böden ermöglichte. Die Frühjahrstemperaturen lagen leicht unter dem jahreszeitlichen Durchschnitt und waren günstig für ein reguläres Austreiben und eine ausgewogene und einheitliche vegetative Entwicklung. Während der Sommermonate, insbesondere im Juli und August, war das Wetter warm und stabil mit kräftigen Tag-Nacht-Temperaturunterschieden und sorgte für eine langsame allmähliche Reife der Trauben unter Bewahrung von Frische und Aromen. Anschließend, in der Zeit von Oktober und November, entstanden dank der häufigen Morgennebel die idealen Bedingungen für die Entwicklung von "Edelfäule" auf den Beeren. Dieses Phänomen fördert die natürliche Konzentration von Zucker und verstärkt die aromatische Komplexität. Die Lese begann etwa Mitte Oktober mit Traminer, setzte sich danach fort mit Riesling, Sauvignon Blanc und Sémillon und schloss in den ersten Novembertagen mit Grechetto.

Weinbereitung

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 2024 präsentiert sich in gelber Farbe mit noch strahlenden grünlichen Reflexen, die die Frische des Jahrgangs zeigen. An der Nase zeigt er große Eleganz und aromatische Komplexität mit Noten von Tropenfrucht wie Ananas, Mango und Papaya, begleitet von Nuancen von getrockneter Aprikose, gelbem Pfirsich und kandierter Schale von Zitrusfrüchten. Es entfalten sich auch delikate Facetten von frischem Ingwer, die das aromatische Profil noch weiter bereichern. Am Gaumen ist der Wein vollmundig und harmonisch, gestützt von einer Süße, die gut ausgewogen ist von vibrierender Säure, die Frische, Schwung und geschmackliche Tiefe verleiht. Das Finale ist lang und anhaltend mit Anklängen an Marmelade von Zitrusfrüchten, getrocknete Aprikose und kandierte Frucht.