

no image

Klima

Der Winter war mild nur selten fielen die Temperaturen unter den Gefrierpunkt. Dank eines sonnigen, ausgewogenen und vor allem trockenen Frühlings konnten sich die Pflanzen gut entwickeln, wenn auch mit einem Vorsprung im Vergleich zum Vorjahr. Juli und August waren warm aber ohne größere Temperaturschwankungen. Die Reifung erfolgte somit regulär. Auf Grund von Morgennebel und Niederschlägen im Wechsel mit Sonnentagen konnte der „Edelschimmel“ die Trauben nach und nach angreifen, ohne ihre Gesundheit zu gefährden. Die Lese begann in den letzten zehn Tagen des Oktobers mit dem Traminer, ihm folgten Riesling und Sauvignon und schließlich gegen Ende November der Grechetto.

Weinbereitung

Die Trauben stammen von den Weinbergen des Castello della Sala. Das Gut liegt 200 - 350 m ü.M., der Boden ist lehmhaltig und reich an Meeresfossilien. Die Trauben wurden von Hand gelesen, dazu wurde je nach Stand des Botrytis Cinerea Befalls wiederholt auf den Weinberg gegangen. Sobald die Trauben im Keller waren, wurden sie erneut auf einem speziellen Band verlesen und anschließend leicht gepresst aber nicht abgebeert. Nach dem Pressen fermentierte der Most 18 Tage bei ca. 17°C. Der so entstandene noch süße Wein wurde in Barriques aus französischem Eichenholz gegeben (Alliers e Tronçais), in denen er bis zur Assemblage und Abfüllung in Flaschen ca. 6 Monate blieb.

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

Seine Farbe ist goldgelb. Intensiv in Duft und Geschmack begleiten diesen Wein blumig honigsüße Aromen, gefolgt von frischen, fast zitrusartigen Noten. Auch als junger Wein ist er ausgewogen.