



no image

Klima

Das Jahr 2008 war geprägt von einem tendenziell milden Winter, auf den ein Frühjahr mit häufigen Niederschlägen und ein Sommer mit sonnigen Tagen folgte. Im September und Oktober ermöglichten es die Morgennebel und die gelegentlichen Regenfälle im Wechsel mit Sonnentagen, dass sich graduell und ohne Risiken für die Gesundheit der Trauben Edelfäule an den Beeren bildete. Die Lese begann in der dritten Oktoberdekade mit dem Traminer, setzte sich dann mit Riesling und Sauvignon fort und wurde Ende November mit dem Grechetto abgeschlossen. Die Schönwetterperiode während der gesamten Lesezeit erleichterte eine ruhige systematische Selektion der besten Trauben, die perfekte Reife erreicht hatten, und damit gab es ein Lesegut von exzellenter Qualität.

Weinbereitung

Die Trauben stammen von Rebflächen des Castello della Sala, die in Quoten zwischen 200 und 350 m auf Tonerde-Böden mit fossilen Meeresablagerungen gelegen sind. Die Trauben wurden von Hand nach dem Kriterium des Befalls mit Botrytis Cinerea gelesen. Nach dem Transport in die Kellerei wurden sie einer weiteren Selektion auf Band unterzogen. Es folgte ein schonendes Zerdrücken ohne Entrappen. Danach durchlief der Most eine Gärungsphase von 18 Tagen bei einer Temperatur von etwa 17° C und der so gewonnene noch süße Wein wurde in Barriques aus französischer Eiche (Alliers und Tronçais) umgefüllt, in denen er bis zur Assemblage und Abfüllung in Flaschen sechs Monate reifte.

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 Duft- und Geschmacksintensität, geprägt von Blüten- und Honignoten, auf die frische und fast an Zitrusfrüchte erinnernde Noten folgen. Ausgewogen schon als Jungwein.