

Durello

Metodo Classico aus italienischen Trauben



Veneto

Der Trento DOC wird wie der Südtiroler Sekt DOC vorwiegend aus Chardonnay-Trauben bereitet, der Franciacorta DOCG ebenso, bei

Oltrepò Pavese DOCG und oft auch beim Alta Langa DOCG überwiegt hingegen der Pinot noir. Die einzige größere Metodo-Classico-Appellation Italiens mit einheimischen Sorten ist der Lessini Durello DOC. Die Sorte heißt Durella und wächst in den Lessini-Bergen über Verona und Vicenza (mehr über den Lessini Durello finden Sie in Merum 4/2017).

Die Sorte lebt von ihrer kräftigen Säure, eine wichtige Voraussetzung von Spumante-Grundweinen. Möglicherweise ist es dieses natürliche Säuregerüst, das den Lessini Durello so außerordentlich langlebig macht. Zwar ist die Hefelagerzeit nur für die Riserva geregelt – mindestens 36 Monate –, doch wird es beim Durello oft erst ab 48 oder 60 Monaten richtig spannend. Die Hälfte der verkosteten Weine erhalten unsere ♥♥, es sind nicht nur trinkige und vielschichtige, sondern auch ausgesprochen charaktervolle Schaumweine.

Andreas März

(Degustierte Weine: 21, bewertete Weine: 17)

Produktionsregeln Lessini Durello DOC Metodo Classico

Traubensorten: Durella (mindestens 85%), Garganega, Weißburgunder, Chardonnay, Blauburgunder (bis 15%); **Höchsterttrag:** 16 000 kg Trauben/ha; **Mindestalkohol:** 11,0 Vol.-% (Riserva: 12,0 Vol.-%); **Flaschengärung mit mindestens 36 Monate Hefelagerung.** (Lessini Durello DOC gibt es auch als Spumante aus Tankgärung, man achte daher auf den Zusatz „Metodo Classico“.) Die noch nicht offiziellen, neuen Produktionsregeln sehen für den Durello-Schaumwein einen anderen Namen vor: Monti Lessini. Der Durello im Namen verschwindet.

Giannitessari



37030 Roncà (VR) Via Prandi 10
350 000 Flaschen 55 Hektar
Tel. 045 7460070 office@giannitessari.wine
Fax 045 7461003 www.giannitessari.wine

Lessini Durello DOC 120 mesi Extra Brut 2006 JLF ♥♥♥

Reifendes, mittleres Gelb; ausgeprägte Reife, kandierte Früchte, Gebäck, einladend; geschmeidig, ausgeprägte Reife, Datteln, Dörrobst, Marsala, vielschichtig, enorm lang. (4000 Flaschen; L.#; #; 12,0 Vol.-%; €: 30,00)

Lessini Durello DOC 36 mesi Brut s. a. ♥

Fruchtig, frisch, ansprechend; recht feiner Schaum, Säure, süßlich, nicht sehr vielschichtig, soweit angenehm. (45 000 Flaschen; L.171218; März 2018; 12,0 Vol.-%; €: 15,00)

Lessini Durello DOC

Riserva 60 mesi Extra Brut 2010



Warmes, goldenes Hellgelb; Gebäck, gewisse Reife, sehr einladend; geschmeidiger Schaum, zarte Dosage, rund, hefig, Länge. (15 000 Flaschen; L.171220; Dezember 2017; 12,0 Vol.-%; €: 20,00)