2022 Jesera Pinot grigio Collio DOC MAGNUM

Venica & Venica | Friaul



Die aus dem Elsass stammende Rebsorte Pinot Grigio entstand ursprünglich durch eine Genmutation des Pinot Noir und ist in der Regel ein angenehmer, leicht zu trinkenden Weißwein, der sich gut kombinieren lässt. Es ist jedoch ziemlich schwierig, Versionen mit Qualität, Struktur und Charakter zu finden, die dennoch ihre Lebendigkeit und Unbeschwertheit bewahren. Der Pinot Grigio Jesera von Venica & Venica soll genau das sein: verspielt und trinkfreudig, aber dennoch ein Träger von Persönlichkeit und Terroir. Der Weinberg Jesera, von dieser Pinot Grigio seinen Namen hat, liegt im DOC-Gebiet Collio. Nach der Lese wird der Pinot Grigio mit dem Ramato-Verfahren ausgebaut, das heißt die Trauben mazerieren 4 bis 8 Stunden auf der Maische. So erhält der Jesera seine auffällige Kupferfarbe und seine elegante Würze. Danach reift ungefähr 10 % des Weins in großen Holzfässern , der Rest im Edelstahl. In der Nase ist der Jesera frisch und lebendig, mit blumigem Bukett, Anklängen an gelben Pfirsich, Erdbeere, Aprikose, Brioche und dezenten Nussaromen. Am Gaumen ist er einhüllend, frisch und strukturiert. Die fruchtigen Noten kehren zurück und der Wein schließt am Gaumen mit einer guten Mineralität ab.

Youtube: Weinkanal SardoVINO Rebsortenvergleich Pinot Grigio

Sensorik

Farbe	kupferfarben
Duft	Akazienblüte, Brioche, Erdbeere
Geschmack	mittlere Säure, leichte Würze, strukturiert

Wissenswertes

Ausbau	Edelstahl, großes Holzfass, Feinhefe
Trinkreife	2024-2030
Trinktemperatur	8-12°C

Speiseempfehlung

Fischtatar, Weichkäse, Pasta mit Garnelen

Produzent

Die große Liebe zu einem Stück Land im Collio veranlasste den Großvater der Brüder Gianni und Giorgio Venica ein Bauernhaus und die dazugehörigen Weinberge im Dörfchen Cerò zu kaufen. Heute, mehr als 80 Jahre später, steht das Weingut an der Spitze der Weinbaubetriebe im Collio. Zusammen mit Giorgio als Agronomen und Gianni als Önologen wird es auch von dessen Frau Ornella, zuständig für Vertrieb und Marketing, sowie auch deren Sohn Giampaolo, der als Önologe seinen eigenen Input gibt, geführt. Das Collio im äußersten Osten des Friaul gilt als DAS Weißweingebiet in Italien schlechthin. Zum einen ist es gegen die kalten Nordwinde durch die Julischen Voralpen abgeschirmt, zum anderen sorgt die Nähe zur Adria für ein mildes und gemäßigtes Klima. Die deutlichen Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht sind für frische, klare Aromen und eine schöne Säure in den Weinen verantwortlich. Die kargen Kalkmergelböden bringen dazu außerordentliche Mineralität.Die Familie Venica findet hier optimale Voraussetzungen für ihre Weinphilosophie. Außerdem garantiert der respektvolle und naturnahe Umgang mit den natürlichen Ressourcen sowie das unermüdliche Qualitätsstreben Jahr für Jahr Spitzenweine. Mit viel Leidenschaft und Liebe entstehen unter anderem die hochdekorierten Cru-Weißweine aus den besten Lagen wie der Sauvignon blanc Ronco delle Mele, der Friulano Ronco delle Cime, der Ribolla Gialla L’Adelchi.

Gründungsjahr	1930
Anzahl der Mitarbeiter	19
Rebfläche	40 Hektar
Zahl produzierter Flaschen	310000

Rebsortenspiegel Friulano, Ribolla Gialla Malvasia, Traminer Aromatico, Sauvignon, Pinot Grigio, Binaco Chardonnay, Merlot, Cabernet franc, Refosco Schiopettino

Localita' Cero' | 8, 34070 Dolegna del Collio GO | Italien