

2024 Jesera Pinot grigio Collio DOC

Venica & Venica | Friaul

Im kühlen Hügelland des Collio, auf den kargen Ponca-Böden aus Mergel und Sandstein, reifen die Pinot Grigio Trauben für den 2024 Jesera langsam zur vollen Aromatik heran. Die Trauben werden schonend gelesen, kurz auf der Schale mazeriert und teils im großen Holzfass, teils im Edelstahltank auf der Hefe ausgebaut – so entsteht die charakteristische, zart kupferfarbene Tönung und eine beeindruckende Tiefe.

In der Nase öffnet sich der 2024 Jesera von Venica & Venica mit einem vielschichtigem Bukett von Akazienblüte, Mimose und Jasmin, dazu gelber Pfirsich, Birne, ein Hauch Erdbeere, Ingwer und rosa Pfeffer. Am Gaumen wirkt der Jesera saftig, frisch und doch überraschend strukturiert: feine Tannine aus der Beerenschale geben Grip, die lebendige Säure sorgt für Trinkfluss, die mineralische Würze zieht sich bis ins lange, vibrierende Finale.

Dieser Pinot Grigio ist ideal zu Fischtatar, Pasta mit Garnelen, Antipasti, hellem Fleisch oder einfach als eleganter Essensbegleiter an einem langen Abend mit Freunden. Jesera vereint Spielfreude und Ernsthaftigkeit – ein Weißwein, der die Seele des Collio im Glas spürbar macht.

Youtube: Weinkanal SardoVINO Rebsortenvergleich Pinot Grigio



Sensorik

Farbe	kupferfarben
Duft	Akazienblüte, gelber Pfirsich, leichte Gewürze
Geschmack	mittlere Säure, leichte Würze, strukturiert

Wissenswertes

Ausbau	Edelstahl, großes Holzfass, Feinhefe
Trinkreife	2025-2030
Trinktemperatur	10-12°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 Schioppettino

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

