

Tenuta di Carleone

Pianvecchio IGT

 2024, 750 ml

 Italien, Toskana

 9911071527

 Malvasia, Trebbiano, Vermentino

Alkoholgehalt: 11,5 %



Speisempfehlungen

von Sebastian Bordthäuser

Ricotta-Ravioli mit Fenchel-Öl

Pasta con le Sarde

Kaninchen-Ravioli mit wildem Fenchel

Verkostungsnotizen

von Sebastian Bordthäuser vom 25.09.2025

Pianvecchio ist die weiße Cuvée der Tenuta di Carleone – benannt nach dem alten Gutshof direkt unterhalb des Weinguts. Die Cuvée variiert je nach Jahrgang und umfasst auch 2024 wieder verschiedene Parzellen Vermentino, Malvasia, Trebbiano, Gewürztraminer und Riesling. Die Trauben stammen aus biologischem Anbau, gelesen wird von Hand. Die Gärung erfolgt spontan in Zementtanks und Edelstahltanks, zum Teil co-fermentiert. Der Ausbau auf der Feinhefe geschieht über mehrere Monate ohne Einfluss von Holz, um Frische, Präzision und Herkunft zu bewahren.

Farbe:

Helles Strohgelb, leuchtend und klar.

Nase:

Die Nase des 2024 Pianvecchio der Tenuta di Carleone ist enorm diszipliniert. Entgegen des breit gefächerten Rebsortenspiegels zeigt er sich mit zunehmender Belüftung nicht ausladend fruchtig, sondern mit toskanifizierter Zurückhaltung. Leichte Reduktion, dann dezente Kräuternoten, Lorbeer, Rosmarin und etwas Wacholder verorten ihn als klares Kind seiner Herkunft. „For Family and Friends“ war der Slogan des Weines, der ursprünglich nur für den Privatbedarf produziert wurde, bis der Markt reagierte...

Mund:

Saftig mit dichtem Extrakt fließt er über die Lippen und skizziert das Bild eines seriösen Weines mit enormer Dichte und Struktur – bei phänomenal leichten 11,5 %. Saftig-schmatzig zeigt sich die Frucht mit cremigem Schmelz wie in Schlagsahne gebettet. Aromatisch verbindet er die Frucht mit der Macchia und ergänzt um die Süße wilder Fenchelpollen.