Corzano e Paterno

Il Corzanello Bianco IGT

2025, 750 ml

Italien, Toskana

9911010081

Chardonnay, Petit Manseng, Semillon

Alkoholgehalt: 13,5 %



Speisempfehlungen

von Sebastian Bordthäuser

Pasta mit Zucchini, Rosmarin, Amalfi-Zitrone und jungem Knoblauch

Frittierte Sardellen

Terrine vom Kaninchen mit Wildkräutersalat

Verkostungsnotizen

von Sebastian Bordthäuser vom 25.06.2026

Der Corzanello bianco ist eine Cuvée aus Chardonnay, Trebbiano, Sauvignon Blanc, Petit Manseng und Sémillon. Die fünf weißen Sorten stehen in den kühleren Bereichen des Anwesens. Die Trauben werden von Hand geerntet und kommen anschließend gekühlt ins Weingut. Dort werden sie schonend im Ganzen gepresst und der Most für 24 Stunden dekantiert. Während der Gärung wird die Temperatur kontrolliert zwischen 15 °C und 18 °C gehalten. Nach der alkoholischen Gärung wird der Wein umgefüllt und 4–5 Monate auf der Feinhefe gelagert; es findet keine malolaktische Gärung statt. Abgefüllt im März nach der Ernte.

Farbe:

Helles Blassgelb mit grünen Reflexen und silbern auslaufendem Rand.

Nase:

Der 2025 Corzanello Bianco von Corzano e Paterno ist ein Textbook-Italiener vom Feinsten: Der Mix aus mediterraner Kräuterwürze und disziplinierter Frucht wickelt einen direkt um den Finger. „Apero!“, lautet die Parole und katapultiert einen unmittelbar in die Toskana. Lorbeer und etwas Rosmarin skizzieren die erste Nase, gefolgt von grünem, festem Kernobst wie Birnen und Äpfeln, das Ganze garniert mit zart zitrischen Noten und salinem Unterbau. Ein eigenwilliger Sortenmix, der in der Nase dennoch stringent toskanifiziert auftritt.

Mund:

Gradlinig und saftig im Antrunk wirkt er aromatisch eher herb und erinnert abermals an die toskanische Landschaft: Salbei, Rosmarin und wilde Kräuter geben ihm sein feinherbes Framing mit hocharomatischer Bitternote. Die Säure ist reif und gut eingebunden, die Frucht übernimmt maximal die Rolle des best supporting actor, bislang jedoch ohne Nominierung. Ein knalltrockener, strukturell geprägter Weißwein mit erstaunlich niedriger Halbwertszeit im Glas.