Valfaccenda

bis-turna vino rosso

2025, 750 ml

Italien, Piemont

9951081054

Freisa

Alkoholgehalt: 13,0 %



Speisempfehlungen

von Sebastian Bordthäuser

Tagliatelle mit geschmorten Pilzen

Aal in Rotweinsauce mit Backpflaumen

Gegrillte Wachtel mit Spinat und cremiger Polenta

Verkostungsnotizen

von Sebastian Bordthäuser vom 30.09.2026

Mit dem bis-turna widmet sich Valfaccenda der alten piemontesischen Sorte Freisa. Die biologisch erzeugten Trauben stammen nicht aus den eigenen Roero-Weinbergen, sondern von befreundeten Winzern aus zwei Parzellen nördlich des Roero. Die etwa 25 bis 30 Jahre alten Reben wachsen dort auf hellen, tonreichen Böden. Nach dem Entrappen werden die Trauben teilweise angequetscht und rund zwei Wochen auf den Schalen spontan vergoren. Der Ausbau erfolgt überwiegend im Beton, ergänzt durch einen kleinen Anteil neutrales Holz. Damit interpretiert Valfaccenda die traditionell durchaus rustikale und gerbstoffreiche Freisa bewusst als trockenen, ungeschminkten Rotwein mit überschaubarem Holzeinfluss.

Farbe:
Dunkles, transparentes Rubinrot.

Nase:
Der 2025 bis-turna Freisa von Valfaccenda eröffnet mit einer filigran floralen Nase: Violette Blüten wie Veilchen und Flieder treffen zunächst auf einen weichen, fast gebäckartigen Ton nach Vanillekipferl, bevor die rote Frucht übernimmt. Zwanzig Facetten Kirsche werden untermalt von Cranberry und Preiselbeere, die der transparenten Frucht ein herbes Back-up verleihen. Ein Freisa, der eher mit floraler Finesse und transparenter roter Frucht als mit rustikaler Würze brilliert.

Mund:
Glockenklar strahlt die rote Frucht im Antrunk über den Gaumen, kühl, transparent und mit bemerkenswerter Frische. Unmittelbar dahinter schließt sich das engmaschige phenolische Korsett mit seinem reichhaltigen, feinkörnigen und beinahe pudrigen Gerbstoff. Darin funkelt die Frucht, eingefasst wie ein Rubin in seiner Fassung mit ungebrochener Strahlkraft. Die weit gespannte, vibrierende Säure erhellt den gesamten Gaumen und unterstreicht seinen vertikalen Charakter, der ihn beinahe wie einen Weißwein zischen lässt. Lediglich der straffe, aber animierende Gerbstoff erinnert unmissverständlich daran, dass hier Freisa im Glas steht. Gekühlt serviert gewinnt er zusätzlich an Präzision und Tempo.