Falanghina del Beneventano 'Indomito' IGT

Jahrgang:	2025
Erzeuger:	Indomito
Art. Nr.:	115.001
Herkunftsland:	Italien
Region:	Kampanien



Weingut / Erzeuger

Der Name "Indomito" stammt aus dem Italienischen und bedeutet "ungezähmt". Er ist eine lebendige Erinnerung an die ursprünglichen Bewohner des Hinterlandes von Neapel. Gemeint ist das Gebiet um das Tal des Flusses Calore bei Benevento, die Heimat des berühmten Aglianico Indomito. Vor der römischen Herrschaft lebten hier die Sanniter. Sie waren ein stolzes und temperamentvolles Volk, das keine Konflikte scheute.

Die Sanniter gelten als eines der unbezwingbarsten Völker der Geschichte und es kostete das mächtige Römische Reich viel Mühe und unzählige Kämpfe, dieses leidenschaftliche Volk zu unterwerfen. Dieser Charakterzug der Sanniten spiegelt sich auch in ihrem Namen "Indomito" wider. Interessanterweise lässt sich der Begriff "Indomito" auch auf die Rebsorte Aglianico anwenden, die als eine der großen Rebsorten des Südens gilt. Aglianico-Weine sind bekannt für ihre Kraft, Konzentration und Komplexität. Sie besitzen eine bemerkenswerte Struktur aus Tanninen und anderen Bestandteilen, die ihnen eine lange Lebensdauer verleihen. Wie die Sanniten in der Geschichte hat auch der Aglianico eine wilde Seite, die gezähmt werden muss.

Der Aglianico Indomito symbolisiert diese "Zähmung". Er ist ein weicher, kultivierter, geschmeidiger und runder Aglianico, der trotz seiner Kraft und Komplexität ein harmonisches Gleichgewicht bietet. Er zeigt, dass auch der wildeste Wein durch handwerkliches Können und Erfahrung "gezähmt" werden kann. Hervorzuheben ist auch der Falanghina, ein weiterer "unbezähmbarer", aber außerordentlich köstlicher Wein dieser Region. Er verbindet auf faszinierende Weise elegante Frische mit cremiger Fülle zu einem einzigartigen Geschmackserlebnis.

Die Weine aus der Region um Neapel und insbesondere aus dem Val di Calore sind somit nicht nur Ausdruck des Terroirs und der hier vorherrschenden Rebsorten, sondern auch Spiegel der Geschichte und Kultur dieses Teils Italiens. Sie tragen die wilde und unbezähmbare Essenz der Sanniten in sich und übertragen sie auf einzigartige Weise in die Welt der Weine.

Beschreibung

Farbe:	helles Strohgelb
Rebsorte:	Falanghina
Charakteristik:	in der Nase frische Aromen von gelbem Apfel, saftiger Birne und weißen Blüten, untermalt von einem Hauch Zitruszeste, am Gaumen lebendig und harmonisch mit einer gut eingebundenen Säure, die die Frische betont, während feine mineralische Nuancen für Tiefe sorgen, klingt angenehm aus mit einem Hauch Mandeln und subtiler Salzigkeit
Ausbau:	
Liefereinheit:	6 Flaschen á 0,75 Liter

Analyse

Alkoholgehalt:	12,5 % vol.
Restzucker:	3,5 g/l
Gesamtsäure:	5,8 g/l

Gastromische Empfehlungen

leichte, mediterrane Vorspeisen wie Melone mit Parmaschinken, Caprese, diverse Antipasti, Käseteller

Stand: 01.11.2026 19:44 Uhr