

Moncalisse, Civezzano (Südtirol)

Millesimato Extra Brut Riserva Trento DOC

Jahrgang	2019
Produzent	Moncalisse
Region	Südtirol
Alkoholgehalt	12.5% vol.
Traubensorten	100% Chardonnay

Vinifikation

Das Traubengut stammt aus eigenen Weinbergen in Seregnano und Civezzano auf 550 bis 600 Metern Höhe. Das Terroir ist geprägt von porphyrischen und metamorphen Böden, insbesondere Phylliten mit Quarzeinschlüssen. Das kühle Bergklima mit ausgeprägten Tag-Nacht-Unterschieden und stetigen Winden verlangsamt die Reifung und bewahrt die aromatische Präzision der Trauben. Begrenzte Erträge und sorgfältige Handlese sichern höchste Qualität. Der Ausbau erfolgt zu 80% im Edelstahl und 20% in gebrauchten französischen Barriques, gefolgt von 56 Monaten Hefereife in der Flasche.

Unsere Degustationsnotiz

Der Moncalisse Millesimato zeigt sich in leuchtendem Strohgelb und eröffnet ein frisches, klares Bouquet aus Holunder, Glyzinie und Akazie. Präzise Fruchtnoten von grünen Äpfeln, Williamsbirnen, Pfirsichen und Mirabellen verbinden sich mit zarten exotischen Anklängen, Bergkräutern und einem Hauch gerösteter Haselnuss. Am Gaumen wirkt die Perlage fein und cremig, getragen von lebendiger Frische und einer strukturierten, spannungsreichen Säure. Eine elegante, mineralische Salzigkeit sorgt für Tiefe. Die fruchtig-floralen Aromen klingen im langen Finale nach, begleitet von einer dezenten, leicht herben Note, die dem Wein Charakter verleiht.

Moncalisse



Moncalisse ist ein junges, ambitioniertes Weingut aus dem Trentino, gegründet 2016 von den Schwestern Julia und Karoline Walch, Nachkommen der renommierten Winzerfamilie Elena Walch. Das Weingut liegt am Fusse des Monte Calisio nördlich von Trient, wo auf rund 600 Metern Höhe ideale Bedingungen für elegante und spannungsgeladene Trentodoc-Schaumweine herrschen. Die 12 Hektar Weinberge sind konsequent auf die traditionellen Rebsorten des Metodo Classico ausgerichtet. Die Höhenlage, kargen mineralischen Böden und starken Tag-/Nacht-Temperaturunterschiede sorgen für eine ausgeprägte Frische, Finesse und aromatische Klarheit in den Grundweinen. Nachhaltigkeit, naturnahe Bewirtschaftung und eine sorgfältige Laub- und Traubenarbeit gehören zur Philosophie von Moncalisse. Im Keller folgt man strikt der traditionellen Flaschengärung, kombiniert mit moderner Präzision und langer Hefelagerung. Die Weine von Moncalisse zeichnen sich durch eine straffe Struktur, präzise Perlage und markante Mineralität aus. Ziel des jungen Hauses ist es, die einzigartigen Eigenschaften des Monte-Calisio-Terroirs im Glas erlebbar zu machen und Schaumweine mit Eleganz, Tiefgang und Lagerpotenzial zu schaffen. Mit ihrer klaren Stilistik und ihrem Fokus auf höchste Qualität positioniert sich Moncalisse als eine der spannendsten neuen Stimmen im Trentodoc.

Passend zu

Weibel Weine AG, Moosweg 40, Postfach, 3604 Thun, T: 033 334 55 55
Weibel Weinhandel AG, Früebergstrasse 41, 6340 Baar, T: 041 760 67 01
www.weibelweine.ch | weibel@weibelweine.ch