

Moncalisse, Civezzano (Südtirol)

Montis Arcentarie Extra Brut Riserva Trento DOC

Jahrgang	2017
Produzent	Moncalisse
Region	Südtirol
Alkoholgehalt	12.5% vol.
Traubensorten	100% Chardonnay

Vinifikation

Der Blanc de Blanc, in limitierter Menge produziert, besteht zu 100% aus Chardonnay und stammt aus einer historischen Parzelle alter Reben in Seregnano/Civezzano (560m, südliche Ausrichtung). Der Wein reift 80 Monate auf der Hefe, was ihm Tiefe, Wärme und Komplexität verleiht. Der Ausbau erfolgt zu 80% im Edelstahl und 20% in gebrauchten französischen Barriques. Die kalkhaltigen Sedimentgesteine sowie Phyllite mit Quarzeinschlüssen prägen das Terroir. Das kühle alpine Klima mit deutlichen Tag-Nacht-Temperaturunterschieden sorgt für eine langsame Reifung und bewahrt die aromatische Präzision der Trauben.

Unsere Degustationsnotiz

Strahlender Goldton. In der Nase treffen feine florale Noten von Akazie und weisser Rose auf Wiesenblumen und mediterrane Kräuter. Ein vielschichtiges Fruchtbouquet aus Pfirsich, Aprikose, Mispel und exotischen Früchten wird von Grapefruit, Kräutern sowie zarten Gewürznoten ergänzt. Die lange Hefereife verleiht Anklänge von gerösteten Haselnüssen, Mandeln und Honig. Am Gaumen wirkt der Wein vibrierend und präzise, getragen von einer feinen, lebendigen Perlage. Die Struktur ist tief, ausgewogen und von mineralischer Spannung geprägt. Das Finale zeigt kalkige Mineralität und geröstete Nüsse – ein Abschluss von Rundheit, Länge und grosser Finesse.

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