



Tiberio

2022 Pecorino IGP

Pecorino

75cl (6er-Karton)

Degustationsnotiz

Die Tiberios entdeckten zufällig in ihrem alten Trebbiano-Weinberg exakt drei Pecorino-Reben, die den Grundstein legten für ihren heute heiss begehrten Pecorino, denn aus diesen Mutterreben wurden in den Jahren 2000/2001 insgesamt 3 ha neu angepflanzt. Diese ursprünglichen Klone sind heute sehr rar und produzieren nur wenig Traubensaft, also winzige Erträge. Extrem spannende und elegante Nase, man möchte gar nicht aufhören, am Glas zu riechen. Intensive Kräuterfrische (Salbei, Thymian, Minze) und eine feine, einladende Duftigkeit nach Jasminblüten, Zitronengras, reifen gelben Birnen, Feigenblättern, Kiwi und süsser Melone. Am Gaumen präsentiert sich der Pecorino wie erwartet etwas fülliger und cremiger als der Trebbiano, aber im Kern dennoch salzig und mineralisch. Die atemberaubende mineralische Struktur, gepaart mit der reichhaltigen Viskosität und einem Teppich aus animierenden Bitterstoffen, ist einzigartig. Das macht jetzt schon unendlich Spass, aber wir ermutigen Sie, einige Flaschen davon im Keller zu «vergessen». Weinbuchautor Ian D'Agata: «The undisputed quality leader when it comes to making Pecorino wine is Tiberio.» (rr)

 **Typ:** Weisswein

 **Land:** Italien

 **Region:** Abruzzo

 **Trinktemperatur:** 8°C - 10°C

 **Traubensorten:** Pecorino

 **Weinwisser:** 92+

 **Vino Vario:** 18+