**WEIN & SPEISE**

**2019 Fontefico „la canaglia” Pecorino Superiore Abruzzo D.O.C. Bianco BIO mit Wildtruthahn und Weizengrütze**

Liebe Weinliebhaberinnen und Weinliebhaber,

„Io bevo italiano.“ – „Ich trinke italienisch.“

Heute möchte ich Ihnen vom Weingut Fontefico in den italienischen Abruzzen den 2019er „la canaglia” Pecorino Superiore Abruzzo D.O.C. Bianco BIO vorstellen.

DieAzienda Agricola Fontefico ist ein biologisches Boutique-Weingut mit Blick auf den Golf von Vasto im südlichsten Teil der Küste der Abruzzen. Das Gut wird von den Brüdern Nicola und Emanuele Altieri geführt – den Fratelli Altieri. Die Weinberge des Anwesens umfassen etwa 15 Hektar, auf denen ausschließlich autochthone Rebsorten wie Pecorino, Trebbiano und Montepulciano angebaut werden. Die Fratelli Altieri setzen, seit sie vor mehr als zwanzig Jahren mit dem Weinbau begonnen haben, kompromisslos auf Qualität – ungeachtet gegenwärtiger Moden und Trends. Jeder ihrer Weine stammt von einem einzigen und spezifischen Weinberg mit seinen einzigartigen und nicht reproduzierbaren Eigenschaften.

Jetzt kommen wir zur Kostprobe:

**Analytische Daten:**
👉 14,5 % Vol.
👉 5,6 g/l Säure
👉 3,63 g/l Zucker

**Weinbereitung:** Boden: Eisen, Sand, Lehm; Gärung: 35 Tage;
Verfeinerung /Alterung: 6 Monate im Stahltank
**Beschreibung:** Farbe: schillernd; Geruch: beschwingt; Geschmack: spritzig
Der Pecorino Superiore „la canaglia“ ist ein vollmundiger Weißwein mit hoher Mineralität und Frische. Der Nase bietet er langanhaltende Zitrusnoten von Grapefruit, Salbei und weißen Blumen und hinterlässt einen angenehmen Geschmack von Mandel im Mund. Sein Weinberg ist „störrisch“, weil er trotz der Aufmerksamkeit der Altieris nur einen sehr geringen Ertrag bringt. Aber bei jeder Ernte verzeiht man ihm, da er einen charakteristischen, spritzigen und mundfüllenden Wein liefert. Deshalb ist dies „la canaglia“, „der Lausbub“ von Fontefico. Mit ihm werden Sie glücklich!

**Passt zu:** italienischen Antipasti und allem, was aus dem Meer kommt: Fisch, Krusten- und Schalentiere, Meeresfrüchte; auch zu hellem Fleisch und Rinder-Carpaccio. Wir persönlich empfehlen zu diesem „Lausbub“ Wildtruthahn und Weizengrütze. Wir sind glücklich, diesen Wein in unserem Sortiment zu haben.

Den Wildtruthahn haben wir bei Sabine Kroiß im Fachgeschäft „Wilde Zeiten“ auf dem Münchner Viktualienmarkt gekauft – eine hervorragende Adresse für Wildfleisch, Saucen und weitere Leckereien.

Das Rezept eignet sich eher für Fortgeschrittene, weshalb nur die für dieses Rezept charakteristischen Zubereitungsschritte Erwähnung finden und auch auf Mengenangaben bei den Zutaten verzichtet wird.

Die Komponenten der Speise und wichtige Schritte sind:

* Wildtruthahn in der Kasserolle im Ofen bei 175 °C 45 Minuten bei geschlossenem Deckel und 10 Minuten ohne Deckel bräunen.
* Als Beilage Hartweizengrieß: Zwiebeln und Chilischoten in Olivenöl andünsten und mit dem Saft des Truthahns kochen; anschließend ruhen lassen. Frühlingszwiebeln, halbierte Kirschtomaten, getrocknete Kirschen, Minze und Koriander dazu geben und umrühren. 2 Minuten später servieren.

Weitere Hinweise zum Wein und zur Zubereitung finden sich in einem Video, das bei Facebook unter [vinvinoweinergin](https://www.facebook.com/vinvinoweinergin/?hc_ref=ARSGRJkx7NlUBQSz4sWOc-0oR-j_UySEYoqtzIr4KnFpr2deQTgFI2nrkABNalN7Roc), bei YouTube unter [vinvinowein](https://www.youtube.com/user/asabriergin/videos), bei Instagram unter vinvinowein.de und auf unserer Webseite unter [www.vinvinowein.de/videos/](http://www.vinvinowein.de/videos/) abrufbar ist.

Guten Appetit!

Bleiben Sie gesund und glücklich
Ihr vinvinowein-Team aus dem Lehel
[www.vinvinowein.de](http://www.vinvinowein.de)

#Weinberatung #WeinundSpeise #Weinkauf #Ergin #vinvinowein.de #vinvinowein #WeinkaufinLehel #WeinkaufinMünchen #Weinprobe #Winzer #WeinausItalien #Weingut #HandgemachteWeine #Italien #Aburuzzen #ichtrinkeitalienisch #2019Fontefico„la canaglia”PECORINOSUPERIOREABRUZZOD.O.C.BiancoBIO #BIO #Fontefico #Pecorino #Weißwein #NicolaAltieri #EmanueleAltieri