

Jermann Vintage Tunina

Proefnotitie: Strogeel van kleur met gouden highlights. Het aroma is intens, vol, met een enorme elegantie en hints van honing en wilde bloemen. De smaak is droog, fluweelzacht en mooi in balans.

Specificaties:

Producent Jermann
Druivensoorten sauvignon blanc, chardonnay, ribolla gialla, malvasia
Land van herkomst Italië
Streek / Gebied Friuli Venezia Giulia
Sluiting Schroefdop
Categorie Wit
Alcoholpercentage 13,5%



Smaakomschrijving: Fluweelzacht & elegant, honing, wilde bloemen.

Vinificatie: Vintage Tunina is een 'field blend' waarbij alle vier de druiven tegelijk geoogst en geblend worden. Circa de helft van de wijn rijpt op grote houten vaten en de andere helft op RVS, gevolgd door minimaal zes maanden rijping op de fles.

Wijn & spijs: Truffel, visgerechten, wit vlees, Parmezaan.

Awards:
Vintage 2020: 94 James Suckling, 3 bicchieri Gambero Rosso, 90 Vinous
Vintage 2019: 97 James Suckling + 44.place in the Top 100 wines of Italy 2021, 3 bicchieri Gambero Rosso, 5 grappoli Bibenda, 98 Doctor Wine, 90 Wine Spectator
Vintage 2018: 97 James Suckling + 43.place in the Top 100 Wines of Italy 2020, 97 Doctor Wine, 95 Wine Enthusiast, 5 grappoli Bibenda, 4 viti Vitae, 91 Vinous, 2 bicchieri Gambero rosso, 96 Winescritic, 91 Wine Spectator

Achtergrondinformatie: De naam Tunina verwijst naar de oude eigenaar van het land waarop de oorspronkelijke wijngaard staat: Antonio. De release van deze wijn in 1975 wordt door het wijnzelf zelf gezien als hét startpunt voor de nieuwe koers die Jermann vanaf dat moment gaat varen.

Jermann: een verhaal van een passie die van ver is gekomen. Al in de jaren 70 bracht Stefanus Jermann het bedrijf naar een ongekend niveau in de wijnwereld. In 1881 verliet Anton Jermann, de uiteindelijke oprichter van Jermann, uit Biljana (Slovenië) om zich te vestigen in Friuli en zijn wijnbedrijf voort te zetten.

Tegenwoordig is de leiding van Jermann in handen van Silvio Jermann: de revolutie van een visionair die geen concessies doet aan kwaliteit. Het landgoed van Jermann zich uit over 200 hectare, waarvan 170 wijngaarden en 20 hectare voor de biologische productie van granen. Het wijnhuis staat voor duurzaamheid en het beschermen van het milieu – maar de grootste aandacht zal altijd uitgaan naar de zaken die de wijnen naar een hoger niveau tillen. Silvio Jermann was vastberaden om het werk van zijn familie te eren en met bravoure voort te zetten.



Met succes: door zich volledig te focussen op het resultaat en nooit concessies te doen aan kwaliteit, produceert Jermann jaar in, jaar uit wijnen van uitmuntende kwaliteit.

De productie vindt plaats in twee kelders: de historische in Villanova di Farra en in Dolegna del Collio, beide in de provincie Gorizia. In de kelders gaan technologische innovatie en architectonische traditie hand in hand. De grote, houten vaten creëren een magische sfeer. En een leuk weetje: voor de houten vaten gebruiken ze nog steeds hetzelfde materiaal als 50 jaar geleden. Dit staat symbolisch voor de familiepassie, die van generatie op generatie altijd hetzelfde is gebleven.