Case Alte

Bianco di Mortilli DOC Monreale

, 750 ml

Italy,

9911091612

Alkoholgehalt: 0,0 %



Food reccomendations

from Christoph Raffelt

Carpaccio vom Wolfsbarsch mit Zitronengel, Minze und Mandelsplittern

Garnele mit Fenchel-Yoghurt und Paranüssen

Wildkräutersalat mit Clementine, geriebenem Kohlrabi und Leindottersamen

Tasting review

by Christoph Raffelt on 23.02.2025

Farbe:

Helle Zitronengelb mit funkelnden, goldene Einschlüssen

Nase:

Der Cataratto aus Monreale duftet in der Nase enorm frisch und knackig. Kräutrig grün und gelbfruchtig. Reife, gelbe Äpfel, Birne sowie Kaffir-Limette stechen dabei hervor. Limonenabrieb sowie etwas Exotik. Gegrillte Ananas und Passionsfrucht. Die Frische und Röstaromen stechen bei aller Exotik jedoch hervor. In Anklängen legt er kalten Rauch frei. Frisch geerntete Kräuter wie Kerbel, Minze und Petersilie schließen sich dem Reigen an. Zitronengras fördert diese etherische, tiefgründige Frische noch deutlich.

Gaumen:

Steinig und geradlinig beginnt er am Gaumen. Zitrusfrüchte pur. In allen Facetten zeigen sich Zitrone, Limone und Grapefruit. Zeste, Saft und Abrieb. Ebenso in kandierter Form. Er animiert deutlich durch diese Mischung aus herben und säuerlichen Elementen. Das animiert enorm. Er hinterlässt einen leichten mineralischen Film auf den Zähnen, was zu reichlich Tequila-Momenten führen kann. Im Nachhall zeigt sich auch wieder die Zitrusfrucht dominant mit nur einem Hauch Kräuter. Salin, geradlinig und klar.