

 **Tenuta di Carleone**

Spanda, Metodo Classico Spumante Rosato

 750 ml

 Italy,



 9911071534



Alkoholgehalt: 0,0 %



Food recommendations

from Marian Henß

Gegrillter Wolfsbarsch mit Zitronenöl, Fenchel und Kräutern der
Provence

Kalbscarpaccio mit Rucola, gerösteten Haselnüssen und Parmesan

Burrata mit Pfirsich, gerösteten Mandeln, Basilikum und
Orangenzeste

Tasting review

by Marian Henß on 21.05.2026

Farbe:

Hell leuchtendes Lachsorange mit feinen kupferfarbenen Reflexen und einem sehr eleganten, feinkörnigen Mousseux, das ruhig und gleichmäßig durch das Glas zieht.

Nase:

Die Nase wirkt unmittelbar offen, charmant und sommerlich leichtfüßig, ohne dabei banal zu erscheinen. Florale Akzente von Orangenblüte und Apfelblüte eröffnen den Duft sehr duftig und hell, bevor sich die Frucht langsam entfaltet. Hier bewegt sich der Rosato zwischen rotem Apfel, Waldhimbeere und einem feinen Spiel aus Mandarine, Orangenzeste und Kaffirlimette. Gerade diese zitrische Komponente bringt enorme Frische und eine fast schwebende Leichtigkeit in die Aromatik. Dahinter entstehen zunehmend leicht warme, herzhaft Nuancen von gerösteter Walnuss und Haselnuss, die dem Wein Struktur und Tiefe verleihen, ohne jemals schwer zu wirken. Ergänzt wird das Ganze durch frische Kräuteranklänge von Melisse und Kerbel, die die helle, mediterrane Stilistik wunderbar unterstreichen. Besonders schön ist diese permanente Bewegung zwischen Frucht, Kräutern und nussiger Würze, die den Wein sehr lebendig und ausgesprochen trinkanimierend erscheinen lässt.

Gaumen:

Am Gaumen zeigt sich der Il Carleone Spanda Rosato Spumante straff, trocken und präzise aufgebaut. Das feine Mousseux wirkt elegant eingebunden und trägt die Aromatik sehr ruhig über den Gaumen. Direkt präsent ist zunächst diese angenehm herbe, nussige Struktur mit feinen Bittertönen von gerösteter Nuss, Zesten und Kernobstschale, die dem Wein Kontur und Charakter geben. Die Frucht verschiebt sich nun etwas stärker Richtung Waldhimbeere und helle rote Beeren, während der Apfel eher in den Hintergrund tritt. Immer wieder bringen Limette, Orangenzeste und Mandarine Frische und Spannung zurück in den Wein. Besonders reizvoll bleibt dieses permanente Wechselspiel aus Nuss, Kräutern und Frucht, das sich beinahe wellenartig über den gesamten Gaumen zieht. Der Wein wirkt dadurch sehr mediterran, feinwürzig und elegant trocken, mit enormem Trinkfluss und einer ausgesprochen sommerlichen Leichtigkeit.