

 **Vino Lauria**

Quarantasarme, Perricone *IGT Terre Siciliane*

 , 750 ml

 Italy,

 9911091736



Alkoholgehalt: 0,0 %



Food recommendations

from Sebastian Bordthäuser

Pasta alla Norma

Geschmorte Sepia in eigener Tinte

Geschmortes Kaninchen mit Tropea, Oliven und Lorbeer

Tasting review

by Sebastian Bordthäuser on 12.07.2026

Der Quarantasarme ist im Portfolio von VinoLauria eine Klasse für sich: Der seltenste und wertvollste Wein entsteht aus der sorgfältigen Hege und Pflege von 40 sarme Perricone (Quarantasarme), einer alten sizilianischen Maßeinheit, die in etwa 80 Hektar entsprechen, die sich zwischen Alcamo und Campo Reale erstrecken. Vito Lauria beobachtet dieses Gebiet jedes Jahr sehr genau und nur, wenn er einen Weinberg mit der perfekten Reife entdeckt, wird dieser Wein im Zukauf aus 100 % alten Perricone-Stöcken produziert. Gelesen wird ab Mitte Oktober, es folgt die Cryomazeration für 24 Stunden mit anschließender Gärung für 15 Tage bei 15 Grad. Anschließend reift der Wein für zwölf Monate in ungetoasteten großen Eichenfässern.

Farbe:

Purpurrot mit violetten Reflexen.

Nase:

Der 2022 Quarantasarme Perricone von VinoLauria ist in der Nase dunkelfruchtig und kraftvoll. Die extraktreiche, dunkle Beerenfrucht nach Maulbeeren und Brombeeren wird herb ergänzt durch Noten nach Waldpreiselbeeren und Holunder. Umrahmt von würzigen Noten nach Sandel- und Süßholz sowie milden Gewürzen wie Kardamom und Piment dreht er nachdrücklich am Aromenrad und erinnert bisweilen an den Duft eines orientalischen Basars.

Mund:

Dicht mit fleischiger Textur und konzentrierter Frucht nimmt er am Gaumen keine Geiseln: Die satte Frucht erinnert an englische Wine Gums, Cassis, Cranberry, alles sehr extraktreich, vielmehr Muttersaft als Nektar. Damit einher gehen die reifen, engmaschigen und mittelflorigen Gerbstoffe, die ihm seine chewy Textur verleihen. Man meint tatsächlich, man könne ihn kauen. Mit solidem Bass und dunkelrot funkelnder Frucht fließt er ins aromatisch herbe, purpurne Finish.