

 **Marco de Bartoli**

Grappoli del Grillo, Sicilia

Grillo DOC

 , 750 ml

 Italy,

 9911206090



Alkoholgehalt: 0,0 %

Residual sugar: 0 g/l

Acidity content: 0 g/l



Food recommendations

from Christina Hilker

Artischockenböden mit mediterraner Mayonnaise

(Gemüse & Vegetarisch)

Rotbarbe gebraten auf mariniertem Avocado-

Erdbeersalat

(Fisch)

Kalbsrücken in Wacholderdampf gegart mit

Orangenspalten und grünem Spargel

(Fleisch)

Tasting review

by Christina Hilker on 17.06.2024

Info zum Wein:

Die Grillo Trauben stammen von über 20 Jahre alten Reben und wachsen westlich in Sizilien, in Contrada, in Samperi und in Marsala auf Kalk und sandigem Lehm.

Info zum Ausbau:

Sorgfältige manuelle Auswahl der Cluster und sanftes Pressen, anschließende 48-stündige kühle Vergärung mit den weineigenen Hefen in Edelstahltanks. Es folgt eine 12-monatige weitere Lagerung in französischen Barriques mit regelmäßiger Bâtonnage.

Farbe:

Funkendes Goldgelb mit dezenten kupferfarbenen Reflexen.

Nase:

Der 2022er Grappoli del Grillo riecht nach getrocknetem Rosmarin, Thymian, Salbei und Lorbeerblättern, begleitet von Efeu, Lindenblüten und Holunderholz. Wunderschöne fruchtige Aromen von Orange, Honigmelone und reifer Birne in Kombination mit süßen Gewürzen wie Zimt und Sternanis sind ebenfalls sehr präsent. Hier kündigt sich ein überaus markanter, spannender und würziger Wein an.

Gaumen:

Am Gaumen ist er dank seiner markanten Mineralität und erfrischenden Säure gestochen scharf und frisch. Deutliche salzige Noten verstärken den angenehm fordernden und anregenden Charakter zusätzlich, feine Bitternoten im Nachhall wirken äußerst reizvoll. Ein Wein, der die Begleitung von kreativer und puristischer Küche geradezu sucht!