Tenuta di Castellaro

Bianco Pomice IGP

, 750 ml

Italy,

9911203058

,

Alkoholgehalt: 0,0 %



Food reccomendations

from Christina Hilker

Artischockenböden mit Zitrus-Olivenöl-Marinade und Weißbrot

(vegetarisch)

Scharfer Grapefruit-Garnelen-Salat mit Roter Bete

Gegrillte Dorade mit Kapern und sizilianischem Olivenöl

Tasting review

by Christina Hilker on 22.08.2025

Info zum Wein:

Der *Bianco Pomice* ist eine Cuvée aus 60 % Malvasia delle Lipari und 40 % Carricante. Die Weinberge liegen im Bereich Lipari in rund 350 Metern Höhe auf mineralreichem Vulkansand und Bimsstein (pómice). Direktes Pressen der Trauben in einer pneumatischen Presse, keine Klärung des Mostes, acht Stunden Mazeration, Vergärung bei 20 °C, Ausbau des Malvasia im Edelstahl und des Carricante in gebrauchten Fässern mit etwas Bâtonnage über sechs Monate.

Farbe:

Helles Goldgelb mit zarten silbrigen Reflexen.

Nase:

In der Nase zieht er einen mit kräutrigen, ätherischen und pflanzlichen Düften sofort in seinen Bann: frische Zitrusnoten und exotische Anklänge, die an Guave, Ananas und Honigmelone erinnern. Salzige Meeresbrise streift vorbei und wird mit längerer Öffnung immer intensiver.

Gaumen:

Am Gaumen wirkt er saftig und frisch und animiert mit einer feinen Würze. Ein unwahrscheinlich komplexer, stoffiger und anregender Weißwein, den man wunderbar in Kombination mit mediterraner Küche genießen kann. Am Gaumen treten die Mineralität und die feine salzige Note noch deutlicher hervor. Er entfaltet sich am besten in Verbindung mit Fisch und Krustentieren.