Salicutti

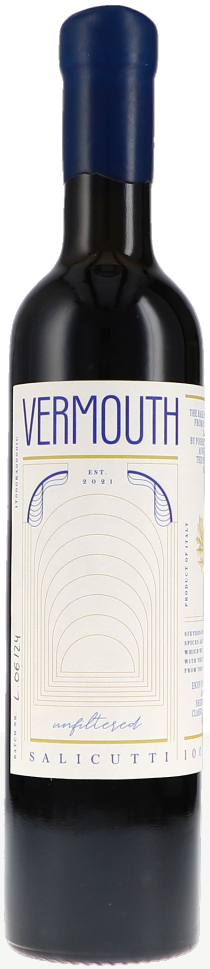
Vermouth

, 500 ml

Italy,

9911081048

Alkoholgehalt: 0,0 %



Food reccomendations

from Sebastian Bordthäuser

Eingelegte gebratene Pilze mit Estragon

Jahrgangs-Sardinen

Pastrami Sandwich

Tasting review

by Sebastian Bordthäuser on 09.12.2024

Im Jahre 1994 machte Francesco Leanza das Land urbar, das heute als Podere Salicutti bekannt ist. Dem Hang abgerungen, pflanzte er die Reben, arrondiert um die Cantina, das Herzstück des Betriebes. Insgesamt 11 Hektar Land umfassen die Latifundien von Salicutti, die sich auf 4,5 Hektar Reben, einen Olivenhain und Wald verteilen. Im Jahr 2015 haben Sabine und Felix Eichbauer den Betrieb übernommen und führen den biologischen Anspruch Leanzas konsequent weiter fort – mit kritisch-reflektiertem Blick auf den Einfluss von Mensch und Kulturtechnik. Podere Salicutti ist das erste biologisch zertifizierte Weingut Montalcinos. Die 1994 gepflanzten Reben stehen in Böden, die niemals mit konventionellen Spritzmitteln in Kontakt kamen.

Die Grundlage des Vermouths ist ein 100%iger Sangiovese, der mit 16 Aufgüssen verschiedener Kräuter und Gewürze aromatisiert wird. Der Alkoholgehalt wird mit einem Gerstendestillat erhöht und mit Akazienhonig abgerundet. Das charakteristisch bittere Geschmacksfundament wird mit Wermutkraut, Brennnessel und Schafgarbe gelegt. Minze und Zitronenverbene sorgen für den frischen Counterpart. Der aromatische Körper und die Wärme werden durch Kamille, Muskatblüte und Kurkuma verstärkt.

Farbe:
Rubinrot mit rostigem Rand.

Nase:
Die Nase des 2023 Vermouth von Podere Salicutti ist skizziert durch die zahlreichen Aromaten, die sein prägnantes Naturell gestalten. Wermut, Wurzeln und Kurkuma sind die ersten Eindrücke. Dann folgen leicht balsamische Noten nach Tinktur, Kamille und Kräutern. Der Gesamteindruck erklärt, warum Wermut einst als medizinales Getränk in Apotheken ausgeschenkt wurde.

Mund:
Im Antrunk ist der Vermouth gnadenlos trocken und baut nicht auf Zucker, sondern auf Extrakt. Der Bitterstoff ist präsent und nichts für Einsteiger. Fortgeschrittene werden jedoch belohnt mit einem lupenreinen, geschliffenen Wermut mit vielschichtigem Tiefgang, komplexem Charakter und höchst

anregender Adstringenz. Ob zum Sipping oder zum Mixen – ein seriöser Nektar!