

 **Marco de Bartoli**

# *Integer Zibibbo Terre Siciliane* **IGP**

 , 750 ml

 Italy,

 Orange wine

 9911206105



Alkoholgehalt: 0,0 %



## Food recommendations

from Marian Henß

Schweizer Käseplättli mit Früchtebrot

Risotto Milanese

Gebratenes Kalbskotelett mit Romanesco und cremigem Kohlrabi

# Tasting review

by Marian Henß on 04.02.2025

## Farbe:

Leuchtendes Goldgelb mit hellen Reflexen

## Nase:

Wow! Welch anziehende Nase! Der Integer Zibbibo duftet intensiv nach Steinobst, orientalischer Würze und Zitrusfrüchten. Getrocknete Kräuter schieben dahinter direkt druckvoll an. Das sorgt dann für mich in der Nase zu reifer Mirabelle, Pfirsich und Aprikose. Das bringt etwas überreife Khaki mit sich sowie Blutorange, Mandarine und Orange. Die Orange findet sich auch in ihren Blüten und kandierten Zesten wieder. Die Haut der Mandarine sowie Saft der Blutorange runden diesen Reigen an Aromen der Zitrusfrüchte ab. Blüten von Akazie, Mandel und Apfel wirken daneben mäßigend. In getrockneter Form finden sich Majoran, Oregano und Salbei wieder. Kurkuma und Safran setzen intensive Duftmarken ab. Dieser Ausflug ins Orient gelingt sensorisch hervor-ragend – gerade auch in Verbindung mit den voran gegangenen Aromen. Grüne Walnuss und Walnussschale lassen grüßen. Erbsensprosse und Artischocke setzen noch einen vegetabilen Schlussakkord. Ein enorm vielfältiger und duftiger Wein.

## Gaumen:

Mit Druck baut er sich am Gaumen auf. Bei aller Reminiszenz an seine Machart auf der Maische präsentiert er sich so sehr trinkfreudig, saftig und schlank. Ein wahres Phänomen. Er steht dabei voll auf der Frucht bei schlanken 11% Vol. Alkohol. Die breite Behäbigkeit der Maischegärung oder eine störende Oxidation sucht man vergebens. Alle Elemente sind perfekt aufeinander abgestimmt mit nur einem Ziel: ein schnell leeres Glas. Unterstützt wird er dabei durch eine feine Phenolstruktur, sanfte Tannine und reichlich Finesse. Er ist dabei knochentrocken und kerzengerade mit reichlich Ecken und Kanten. Seine Bitterstoffe sind elementar für den Spannungsbogen und den guten Trinkfluss. Im Nachhall kommen wieder reichlich Aromengruppen ins Spiel. Die orientalische Würze, die getrockneten Kräuter sowie die Zitrusfrüchte stechen dabei hervor.