Case Alte

4 Filari Grillo DOC Sicilia

, 750 ml

Italy,

9911091616

Alkoholgehalt: 0,0 %



Food reccomendations

from Marian Henß

Spaghetti alle Vongole mit viel Petersilie, Knoblauch und einem Hauch Zitronenzeste

Frische Austern mit Zitronensaft und einem feinen Schalotten-Vinaigrette-Dressing

Gedämpfte Miesmuscheln in Weißwein mit Fenchel, Kräutern und etwas Olivenöl

Tasting review

by Marian Henß on 16.06.2026

Farbe:

Leuchtendes, blasses Strohgelb mit zarten grünlichen Reflexen

Nase:

Der Grillo präsentiert sich ausgesprochen zurückhaltend und schüchtern, verlangt Aufmerksamkeit und etwas Geduld. Zunächst zeigen sich feine Noten von frisch geschnittener Walnuss, Mandel und Macadamia, die dem Wein eine dezente nussige Tiefe verleihen. Dahinter folgen vorsichtige Fruchtanklänge von Litschi, gelber Birne, weißem Pfirsich und Honigmelone, alles jedoch in sehr feiner Dosierung und fernab jeder opulenten Fruchtigkeit. Die erst kürzlich erfolgte Füllung macht sich durch einen dezenten Schleier von Hefe bemerkbar. Mit etwas Luft treten zarte Kräuternoten von Petersilie und Zitronenthymian sowie florale Nuancen von Jasmin und Margerite hervor. Insgesamt wirkt die Nase äußerst präzise, fein gezeichnet und von bemerkenswerter Zurückhaltung geprägt.

Gaumen:

Am Gaumen zeigt sich der Wein geradlinig, straff und kompromisslos trocken. Die moderate Säure wird von einer feinen, sehr angenehm eingebundenen Phenolik begleitet, die für Griffigkeit sorgt und den Mundraum regelrecht auskleidet. Genau diese haptische Komponente verleiht dem Wein seinen besonderen Reiz: Die leichte Austrocknung am Gaumen erzeugt Trinkfluss und animiert unmittelbar zum nächsten Schluck. Die Frucht tritt hier etwas deutlicher hervor als in der Nase und wird von der klaren, hellen Aromatik hervorragend getragen. Der Wein verzichtet vollständig auf cremige, schmelzige oder gar üppige Elemente und setzt stattdessen auf Präzision, Klarheit und Struktur. Im Nachhall bleiben feine Bitterstoffe, die nussigen Nuancen sowie die brillante, kerzengerade Stilistik lange präsent. Ein ausgesprochen gastronomischer Wein, dessen Stärke weniger in aromatischer Lautstärke als in seiner Klarheit, Frische und Speisenaffinität liegt.