

 **Vino Lauria**

Quarantasarme, Perricone *IGT Terre Siciliane*

 , 750 ml

 Italy,

 9911091729



Alkoholgehalt: 0,0 %

Food recommendations

from Christina Hilker

Risotto mit Brombeeren und Steinpilzen (vegetarisch)

Geschmortes Kaninchen Sugo, Bandnudeln und Rosmarin

Gans mit Rotkohl, Preiselbeeren und Klößen



Tasting review

by Christina Hilker on 07.09.2025

Info zum Wein:

Der Quarantasarme ist im Portfolio von VinoLauria eine Klasse für sich. Der seltenste und wertvollste Wein entsteht aus der sorgfältigen Hege und Pflege von 40 sarme Perricone, einer alten sizilianischen Masseinheit, die in etwa 80 Hektar entsprechen, die sich zwischen Alcamo und Campo Reale erstrecken. Vito Lauria beobachtet dieses Gebiet jedes Jahr sehr genau und nur wenn er einen Weinberg mit der perfekten Reife entdeckt, wird dieser Wein im Zukauf aus 100% alten Perricone-Stöcken produziert. Gelesen wird ab Mitte Oktober, es folgt die Cryomezaeration für 24 Stunden mit anschließender Gärung für 15 Tage bei 15 Grad. Anschließend reift der Wein für 12 Monate in ungetoasteten großen Eichenfässern.

(Sebastian Bordthäuser)

Farbe:

Gedecktes Violettrot, schwarz im Kern.

Nase:

Der 2020er Quarantasarme Perricone zeigt sich wunderschön gereift mit dunklen Brombeeren, schwarzen Kirschen, getrockneten Feigen und eingelegten Preiselbeeren. Deutliche Aromen von Zedernholz, Vanille und Zimtstange verleihen ihm Charme und Tiefe. Man möchte förmlich in ihn eintauchen und versinken in seinem Duft.

Gaumen:

Am Gaumen paart sich die Frucht der Nase mit feiner Fruchtsüße, erfrischender Säure, gereiftem und dennoch präsentem Gerbstoff und deutlicher Mineralität, außerdem treten aromatische Kräuter von Rosmarin, Thymian und Wacholder hinzu. Ein absolut schöner Essensbegleiter vor allem zu Gerichten mit erdigen und fruchtigen Einschlägen.