Tenuta di Castellaro

EúxEnos Amphore IGT

2021, 750 ml

Italien, Sizilien

9911203050

Malvasia

Alkoholgehalt: 13,0 %

Speisempfehlungen

von Christoph Raffelt

Couscous mit süßen Mandeln, Granatäpfeln und Feigen

(Gemüse & Vegetarisch)

Pochierte Eier mit frischem Trüffel

(Gemüse & Vegetarisch)

Quiche mit Lauch, Aprikosen und Blauschimmel

(Gemüse & Vegetarisch)

Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 16.10.2023

Informationen zum Wein

Das Wort *eúxenos* stammt aus dem Altgriechischen und bedeutet gastfreundlich. Es war auf einigen Weinamphoren eingraviert, die aus einem Schiffswrack aus dem Jahr 300 v. Chr. im Jahr 1996 wenige hundert Meter vor der Küste von Lipari geborgen wurden. Dieser *Eúxenos* genannte Wein ist ein Malvasia delle Lipari vom vulkanischen Sand. Die im Alberello-System erzogenen Bäumchen stehen auf 350 Metern Seehöhe. Ihre Trauben wurden in den letzten Septembertagen von Hand gelesen. Nach dem Abbeeren und sanften Zerkleinern der Trauben erfolgte die spontane Gärung in einer Cocciopesto-Amphore. Gärung und Mazeration mit regelmäßig eingetauchtem Tresterhut dauerten etwa 60 Tage. Danach reifte der Wein für weitere zehn Monate in Amphoren.

Farbe

helles Gold

Nase

Die Nase dieses Amphoren-Weines erinnert an weißen Pfirsich, kandierte Ananas und Feige, in Honig geschwenkte Mandeln sowie Fenchel, Thymian und Macchia. Der Wein erweist sich als intensiv, ernsthaft und doch charmant.

Gaumen

Am Gaumen wirkt der *Eúxenos* intensiv und vielschichtig. Zur Frucht kommen hier noch gelbe Kiwis und Grapefruits samt Schale hinzu. Beeindruckend ist aber vor allem der markante Gerbstoff, der hervorragend eingebunden ist, von viel Saft und Fülle sowie von einer lebendigen Säure begleitet wird, die ordentlichen Druck bietet. All das ist bei dem Wein sehr gut balanciert.