Vino Lauria

Catarratto Costabisaccia IGT Terre Siciliane

2025, 750 ml

Italien, Sizilien

9911091731

Catarratto

Alkoholgehalt: 12,5 %

Speisempfehlungen

von Sebastian Bordthäuser

Thailändischer Pomelo-Salat

Thailändischer Pomelo-Salat mit Garnelen

Thailändischer Pomelo-Salat mit Frosch

Verkostungsnotizen

von Sebastian Bordthäuser vom 12.07.2026

Costabisaccia ist ein 30 Jahre alter, nach Norden ausgerichteter Weinberg in den Hügeln um Grisì, rund 25 Kilometer südöstlich von Alcamo gelegen. Dort wächst die autochthone Catarratto auf 600 Metern über dem Meeresspiegel und ergibt stets lagerfähige Weine mit eindeutiger Rebsortentypizität. Mitte September gelesen liegt der Ertrag der wüchsigen Sorte bei durchschnittlich sieben Tonnen pro Hektar. Die Trauben werden angepresst und mazerieren temperaturkontrolliert für 24 Stunden auf den Schalen. Spontan im Stahltank vergoren reift der Wein für sechs Monate auf der Hefe, bevor er in den Verkauf kommt.

Farbe:

Kraftvolles Strohgelb mit dezent bernsteinfarbenen Reflexen.

Nase:

Der 2025 Catarratto Costabisaccia von VinoLauria changiert in der Nase wie ein Kaleidoskop: Noten nach Zitrus eröffnen, Grapefruitzesten, Orangenblüten und Limettenschalen skizzieren ihn herbfruchtig, darüber schweben florale Kopfnoten nach Jasmin- und Apfelblüten. Knackiges Kernobst und grüne Mandeln sind unterlegt von Küchenkräutern wie Sauerampfer und Kerbel.

Mund:

Mit satter gelber Frucht im Antrunk hat er eine cremige Textur mit viskosem Charakter und präzise gescheitelter Säure, die ihn klar strukturiert. Die reife Frucht wird würzig untermalt von filigranen Bitternoten sowie milden Gewürzen und Kräutern, die ihn auch außerhalb der Aperitif-Situation zu Tisch bella figura machen lassen. Top Performer zu Seafood!