

 **Tenuta di Castellaro**

# *EúxEnos Amphore IGT*

 , 750 ml

 Italy,

 9911203050



Alkoholgehalt: 0,0 %



## Food recommendations

from 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)

# Tasting review

by Christoph Raffelt on 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.