

 **Occhipinti**

Pantarei Olio Extra Vergine di Oliva L2024/25

 1500 ml

 Italien, Sizilien

 Olivenöl

 5600002019

 Tonda Iblea

Speisempfehlungen

von Marian Henß

Gegrilltes Knochenmark mit Petersiliensalat

Olivenfest-flüssig „El Bulli“

Pan con tomate mit Anchovis

Verkostungsnotizen

von Marian Henß vom 19.02.2025

Info:

Vor allem die Olivenbäume erinnern Arianna Occhipinti an ihre Kindheit, in denen sie auf diesem Terroir gespielt hat. Olivenöl steht für sie für die schönen Erinnerungen an die Zeit, die sie mit ihrer Familie in Glück und Unbeschwertheit verbringen konnte.

Auf dem Weingut Occhipinti werden 2 Olivenöle produziert.

Panta Rei ist ein sortenreines Öl, das aus der Olivensorte Tonda Iblea hergestellt wird und in der Gegend von Ragusa sehr beliebt ist. Seine Farbe ist goldgelb mit grünen Reflexen und sein Aroma ist intensiv, aber immer noch weich und sehr frisch.

Farbe:

Sattes Goldgelb mit hellen und grünen Reflexen

Nase:

Ein fruchtiges, intensives Olivenöl mit reichlich konzentrierten Elementen. Grüne Olive dominiert dabei. Herbale Akzente zeigen sich vor allem durch Weizengras, Kerbel und Petersilie. Allesamt duften lautstark und erfrischend etherisch. Frisch gemähte Kräuterwiese sowie aus der mediterranen Ecke Salbei, Estragon und Oregano.

Gleichzeitig zeigt er uns eine ungewöhnliche Frucht durch Birne und Pfirsich. Weißer Pfeffer und Wacholderbeere sorgen für Würze, während Walnusskerne und -schale Tiefe vermitteln. Ganz dezent fliegen im Hintergrund florale Elemente mit.

Gaumen:

Am Gaumen verteilt er sich enorm gleichmäßig und großzügig. Zunächst mild und den Gaumen auskleidend. Dann setzen seine nussigen und scharfen Elemente ein. Es ist ein markantes Öl, was zeitgleich hohe Eleganz ausstrahlt. Pinienkerne, Haselnuss und Walnuss wirken frisch gehackt und subtil. Die Nuss dominiert die herbale Frische. Die

Würze steht in Reihe 3. Die Frucht zeigt sich immer wieder mäßigend zwischen den Ebenen.