



Case Alte

12 Filari DOC Monreale Bianco



2024, 750 ml



Italien, Sizilien



9911091614



Catarratto

Alkoholgehalt:

12,5 %



Speiseempfehlungen

von Christina Hilker

Burrata auf Papaya-Salat mit Minze, Brunnenkresse und gerösteten

Erdnüssen (vegetarisch)

Jakobsmuscheln mit glasiertem Pfirsich und Fenchel

Seeteufel unter der Aniskruste, Karottengemüse und Salbei

Verkostungsnotizen

von Christina Hilker vom 07.09.2025

Info zum Wein:

Der 4 Filari Grillo der Azienda Agricola Case Alte wächst auf 500 Höhenmetern auf lehmigen und sandigen Böden. Die Reben stammen aus dem Pflanzjahr 2005.

Info zum Ausbau:

Die Trauben werden händisch in kleine, acht Kilo fassende Behälter gelesen und im Keller sanft gequetscht. Nach 24 Stunden wird gepresst und der Most spontan vergoren.

Anschließend reift der Wein für sechs Monate bei 10°C im Stahl mit wöchentlicher Battonage und ruht vor Verkauf für zwei Monate im Weingut auf der Flasche.

Farbe:

Helles Gelb mit deutlichen grünen Reflexen

Nase:

Der 2024er 12 filari von Case Alte bringt uns den Sommer zurück mit seiner überbordenden und wunderschönen Orangen-, Grapefruit und Zitrusfrucht, Zitrusblüten, frische Minze. Aromen von Muscheln, zarte Meeresbrise, ein Hauch Anis und frisch geröstetes Chiabatta mit Salzbutter. Macht richtig Laune und lässt uns an unbeschwerte Zeiten an Strand und Sonne denken.

Gaumen:

Auf der Zunge packt er zu mit feiner Herbe, salziger Note, feinem Gerbstoff und noch mehr Kräuter, die an Salbei und Rosmarin erinnern. Würzig, frisch und zitrisch anregend. Der perfekte mediterrane Weißwein zur Sonnenküche Siziliens!