

 **Tenuta di Castellaro**

# *Malvasia delle Lipari DOC*

## *Passito*

 2018, 375 ml

 Italien, Sizilien

 9911203047

 Korinthianki, Malvasia

**Alkoholgehalt:** 1.350,0 %

**Restsüße:** 0 g/l

**Gesamtsäure:** 0 g/l



## **Speiseempfehlungen**

von Sebastian Bordthäuser

**Schafs-Joghurt mit Honig und gerösteten**

**Walnüssen**

(Dessert)

**Gegrilltes Thunfisch-Steak mit karamellisierten**

**Tropea-Zwiebeln**

(Fisch)

**Pulled Pork Bun mit reichlich Apfelessig und Chili**

(Fleisch)

# Verkostungsnotizen

von Sebastian Bordthäuser vom 24.07.2023

Die Tenuta di Castellaro liegt auf einer Hochebene auf Lipari, der größten Äolischen Inseln nördlich Siziliens. Das gemäßigte, windige Klima und der Einfluss des Meeres charakterisieren das Mikroklima der Piana di Castellaro, die von den starken Temperaturamplituden zwischen Tag und Nacht profitiert. Die vulkanischen Böden sind reich an Mineralen wie Phosphor, Kalium, Eisen, Magnesium und Kalzium und verleihen den Weinen ihre besondere Textur, Struktur und Langlebigkeit.

Mit freiem Blick auf die Nachbarinsel Vulkano stehen auf terrassierten Parzellen in Süd-Ost Ausrichtung ca. 3.000 Rebstöcke aus denen 500 Liter Süßwein hergestellt werden. Das Weingut hat hierfür spezielle Holzkisten angefertigt, die zur Trocknung der Trauben nach der Lese verwendet werden. Die Körbe werden auf einer Stahlkonstruktion direkt an der Steilküste aufgebaut und alle zwei Tage gewendet sowie über Nacht mit Planen überspannt. Die Trauben trocknen in der Sonne bis sie auf 13 % ihres Erntegewichtes reduziert sind. Der Süßwein wurde erstmals 2014 produziert.

Farbe:

Kräftiges Bernstein mit orangenen Reflexen.

Nase:

Satte Kaskaden gelben Steinobstes feuert der 2018 Malvasia delle Lipari von der Tenuta di Castellaro aus dem Kelch: Aprikosen, Pfirsiche, vollreife Cantaloupe Melone und Kaktusfrüchte füllen seinen Obstkorb, die Zwischenräume aufgefüllt mit gedörrrtem Obst, getrocknete Aprikosen, Birnen und Feigen sowie Honigwabe und gerösteten Haselnüsse. Sein Naturell ist dabei stets Frischfruchtig, saftig und prall mit klarer Direktion - rein in die Gläser!

Mund:

Auch im Antrunk zeigt er sich frischfruchtig und vielmehr wie ein V.S.O.P.-Aprikosen-Nektar denn wie ein Wein aus rosinierten Trauben. Spannungsreich und quietschfidel sorgt die weit gespannte Säure für Vibration und rasanten Trinkfluss, die Früchte der Nase reihen sich auch am Gaumen wie eine Perlenkette aneinander. Erfreulich frischer Fruchtgenuss aus Italiens heißem Süden!