



Solerte IGT Terre Siciliane

2023, 750 ml

Italien, Sizilien

9911091722

Zibibbo

Alkoholgehalt: 12,0 %

Speisempfehlungen

von Christoph Raffelt

Orangensalat mit Kalamata-Oliven und Fenchelgrün

Bouchot-Muscheln mit Fettuccine und Weißwein-Sahne-Sauce

Risotto mit kleinen Garnelen und Paranüssen



Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 23.02.2025

Farbe:

Funkelndes Goldgelb mit hellen Elementen

Nase:

Reif und warm in der Nase. Typisch für einen mediterranen Weißwein. Reif im Sinne von intensiv fruchtig. Lautstark zeigt er uns Steinobst in Form von Mirabelle, Aprikose und Pfirsich. Orange, Grapefruit und Blutorange schwanken zwischen Fruchtigkeit, herben Akzenten und frischen Elementen. Dazu kommt reichlich Blüte von Orange sowie Apfelblüte im Hintergrund. Überreife Khaki wirkt wohlig und wärmend. Fenchelsaat, Sternanis und Nelke setzen intensive Würze ab. Weißer Pfeffer setzt leichte Akzente. Es kommen recht wenig Kräuteraromen vor. Getrockneter Majoran und Oregano. Ganz zaret brotige Nuancen zeigen sich im weiteren Verlauf.

Gaumen:

Am Gaumen wirkt er dann sehr ausgewogen. Er ist weder breit noch fruchtig. Sein kompaktes und dichtes Mundgefühl zeigt sich mit positiven Bitterstoffen. Kernig und markant. Ein ehrlicher Wein. Die fruchtigen Aromen haften an den Bitterstoffen wunderbar an. Dadurch wird der Kontrast fortlaufend dargestellt. Bitterorange, die Zitrusfrüchte im Allgemeinen, als auch die floralen Aromen kommen dabei immer wieder zur Geltung. Er kommt mit kaum Säure aus und kann sich dennoch spannend zeigen. Sein Finish ist eher sachte und nicht allzu langanhaltend.