Tenuta di Castellaro

Rosa Caolino IGT

2024, 750 ml

Italien, Sizilien

9911203057

Korinthianki Rosé, Nero d'Avola

Alkoholgehalt: 12,5 %



Speisempfehlungen

von Christina Hilker

Ochsenherztomaten gefüllt mit Fregola Sarda, Rosmarin, Thymian und Knoblauch (vegetarisch)

Topinambur-Salat mit Cranberrys und Speck

Gegrillter halber Hummer mit Estragon-Butter und Kartoffeln

Verkostungsnotizen

von Christina Hilker vom 22.08.2025

Info zum Wein:
Der Rosa Caolino besteht hauptsächlich aus Corinto Nero und einem kleinen Anteil anderer autochthoner sizilianischer Trauben. Die Weinberge liegen im Bereich Lipari in rund 350 Metern Höhe auf mineralreichem Vulkansand. Direktes Pressen der Trauben in einer pneumatischen Presse. Vergärung im Edelstahl und anschließende Bâtonnage über sechs Monate.

Farbe:
Intensives Lachsrosa mit deutlichen orangenen Reflexen.

Nase:
Der 2024er Rosa Caolina überzeugt mit kompaktem Duft, der zunächst ätherisch und würzig anmutet. Viele mediterrane Kräuter wie Rosmarin, Thymian und Wacholder, aber auch Estragon und wilder Salbei wirken äußerst betörend in der Nase. Karaffiert eröffnet er seine Frucht von Weinbergs Pfirsich, Orange, roter Johannisbeere, Waldhimbeere und Rhabarber.

Gaumen:
Der Gaumen ist geprägt von Kraft und viel Würze. Die Frucht zieht sich saftig und schmeichelnd hindurch, bestimmt ist er aber von seiner komplexen Struktur, die ihm ein wunderbares Lagerpotential beschert. Ein wahrlich anspruchsvoller Rosé, der sich über die Begleitung von intensiver Küche mit Kräutern und Gewürzen freut. Der lange und würziger Nachhall verbleibt in Erinnerung! Top Stoff!