

Vino Lauria

Solerte IGT Terre Siciliane

 2022, 750 ml

 Italien, Sizilien

 9911091716

 Zibibbo

Alkoholgehalt: 1.250,0 %

Restsüße: 0 g/l

Gesamtsäure: 0 g/l



Speiseempfehlungen

von Sebastian Bordthäuser

Zucchini Salat mit Minze, Zitrone und Labneh

(Gemüse & Vegetarisch)

Spaghetti Vongole

(Meeresfrüchte)

Krosses Ferkel mit wildem Fenchelpollen

(Fleisch)

Verkostungsnotizen

von Sebastian Bordthäuser vom 24.06.2023

Im Herzen Siziliens, gut 65km südwestlich von Palermo, liegt das Weingut im freien Gemeindekonsortium Trapani. Der Familien-Betrieb wurde bereits 1958 von Vitos Großvater gegründet, wurde auf Grund wirtschaftlicher Schwierigkeiten 1993 jedoch aufgegeben. Vito Lauria hegte fortan den Wunsch, das Weingut wieder zu beleben und das vinophile Erbe seiner Familie in die Zukunft zu tragen. Von klein auf vertraut mit den Arbeitsweisen seines Großvaters entschied er sich, Weinbau und Önologie zu studieren.

Die Produktion eines trockenen Zibibbos ist einer der letzten Neuzugänge des Betriebes. Gewachsen in den kalkhaltigen Böden um Salemi ergeben die Trauben einen trockenen, aromatisch-blumigen Wein. Anfang September geerntet ist er vergoren im Stahl mit einer Mazerationszeit von 15 Tagen.

Farbe:

Kräftiges Strohgelb, strahlend und klar.

Nase:

Mit voller Frucht voraus verströmt der 2022 Solerte von VinoLauria sein reichhaltiges Parfum nach reifen Mangos, aromatischen Trauben, gelbfleischiger Melone und Trockenobst wie Apfelringen. Dazu kommen florale Akzente, die an das Moscato-Thema anknüpfen: weißduftig nach Jasminm Muskat- und Orangenblüte folgen Aromen nach Mandarinen und einer salinen, frischen Meeresbrise.

Mund:

Vito Lauria versteht es abermals, den geneigten Zecher auf die falsche Fährte zu führen: Im Antrunk ist der Solerte kräuterwürzig und enorm straff mit vibrierender Säure, die ihn wie ein warmer pulsierender Bass unerbittlich über den Gaumen drischt. Höchst definiert mit viskosem Extrakt und salinem Unterbau nimmt schnell rasante Fahrt auf. Elegante 12,5% lassen den Kelch nicht nur in der Aperitif-Situation schnell nachfüllen. Very zeitgeisty!