

Occhipinti

SP68 Rosso IGT Sicilia

 2022, 1500 ml

 Italien, Sizilien

 9911202080

 Frappato, Nero d'Avola

Alkoholgehalt: 11,0 %



Speiseempfehlungen

von Sebastian Bordthäuser

Süßkartoffel-Auflauf mit Feta und Cashew

(Gemüse & Vegetarisch)

Makrele vom Grill, cremige Kichererbsen, geröstete

Auberginen

(Fisch)

Udon Nudeln, gebratener Tofu und Orangenfilets

(Gemüse & Vegetarisch)

Verkostungsnotizen

von Sebastian Bordthäuser vom 24.07.2023

Farbe:

Strahlendes Kirschrot, zart violette Reflexe

Nase:

Der SP68 Rosso von Arianna Occhipinti fackelt nicht lange und liefert direkt ab. Ein wahres Füllhorn an dunklen, reifen Früchten ergießt sich im Glas. Maulbeere, Brombeere, Schwarzkirschen, Heidelbeeren und Schattenmorellen. Auch reife Himbeeren und Erdbeeren reihen sich ein. Die satte Frucht erfährt eine dunkle, steinige Würze. Mandeln und Marzipan sind ganz dezent im Hintergrund wahrzunehmen. Lavendel, Veilchen und Orangenblüte ergänzen zarte, feine Aromen. Die Gedanken schweifen in Richtung mit Schokolade überzogener Orangen ab. Ein zarter Ton von Zedernholz und mediterrane Kräuter runden den Reigen an Aromen ab. Erstaunlicherweise mutet der Südtaliener filigran, kühl und nicht ansatzweise üppig an.

Gaumen:

Das mag nach enorm vielen Eindrücken in der Nase klingen, aber es ist letzten Endes ein straffer, eleganter und unkomplizierter Wein. So jung bereitet er bereits große Trinkfreude. Arianna hat ein großes Verständnis aus ihren heimischen Sorten und dem heißen Klima feine Weine an- und auszubauen. Frappato und Nero d'Avola können plötzlich Säure zeigen und bearbeiten den Gaumen mit ordentlichem Zug. Das lässt einem sprichwörtlich das Wasser im Mund zerlaufen. Es ist genüsslich intensiv wie der Biss in eine reife Feige frisch vom Baum. Die Frucht wirkt deutlich heller als in der Nase zu vernehmen. Vor allem die floralen Nuancen prägen den Nachhall noch lange. Die Kräuterwürze mündet in ein etherisch kühles, langes Finale.