

Vino Lauria

Solerte Macerato IGT Terre Siciliane

 2022, 750 ml

 Italien, Sizilien

 9911091717

 Zibibbo

Alkoholgehalt: 1.250,0 %

Restsüße: 0 g/l

Gesamtsäure: 0 g/l



Speiseempfehlungen

von Sebastian Bordthäuser

Cous Cous mit Zucchini, Rosinen, Pinienkernen,

Petersilie und Minze

(Gemüse & Vegetarisch)

Cous Cous mit Rotbarben und Baharat

(Fisch)

Cous Cous mit Lamm, Aubergine und gedörrter

Quitte

(Fleisch)

Verkostungsnotizen

von Sebastian Bordthäuser vom 24.06.2023

VinoLauria basiert heute auf Generationen übergreifender Erfahrung und verbindet die Familien-Tradition mit moderner Önologie. 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, der tief in seiner Heimat verwurzelt ist, 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 letzte Neuzugänge des Betriebes. Gewachsen in den kalkhaltigen Böden um Salemi ergeben die Trauben einen trockenen, aromatisch-blumigen Wein. Anfang September geerntet hat der Solerte Zibibbo Macerato eine verlängerte Maischestandzeit, ebenfalls vergoren im Stahl.

Farbe:

Orange mit Bernstein-Reflexen und leichter Trübung.

Nase:

Ausdrucksstark und präsent zeigt sich der 2022 Solerte Macerato von VinoLauria in der Nase. Die Zibibbo, wie die Moscato mundartlich in Sizilien genannt wird, hüpfte förmlich aus dem Glas. Der längere Ausbau auf den Schalen ergänzt den quicken Reigen um anregende Noten nach leicht überzogenem Darjeeling nebst etwas Orangenblüte. Darunter schlummern fruchtige Noten nach gedörrtem Apfel und Orangenschalen sowie geröstete Haselnüsse. Extrem spannende Interpretation der Sorte.

Mund:

Im Antrunk übernehmen sofort die polierten Gerbstoffe und leiten den Fluss dieses hocharomatischen, dabei extrem zurückgenommenen Weines in die richtige Bahn. Konturiert durch die feine Phenolik oszilliert er am Gaumen zwischen extraktreicher, visköser Frucht, saliner Mineralik und herbem Gerbstoff, alles befeuert durch die vollreife doch quietschfidele Säure. Rasanter Trunk zur guten Laune oder zur komplexen sizilianischen Kost.