

Tenuta di Castellaro

Nero Ossidiana IGT

 2017, 750 ml

 Italien, Sizilien

 9911203038

 Korinthianki, Nero d'Avola

Alkoholgehalt: 13,00 %

Restsüße: 1 g/l

Gesamtsäure: 6,2 g/l



Speiseempfehlungen

von Marian Henß

Offener Raviolo mit Entenkeulen, gebackenen

Pflaumen und Tomaten-Sugo

(Geflügel)

Gebratene Rotbarbe, mediterrane Gemüsepfanne

und Rosmarinkartoffeln

(Fisch)

Orecchiette Puttanesca

(Pasta, Pizza, Polenta & Risotto)

Verkostungsnotizen

von Marian Henß vom 15.05.2021

Info:

C. Hilker 14.4.20

Die Cuvée aus 90 % Corinto und 10 % Nero d'Avola ist gewachsen auf 350 m Höhe auf vulkanischem und sandigem Boden. Spontangärung in Holzfässern für ein Jahr, anschließende Stabilisierung in Stahltanks. Abgefüllt wurde ungeschönt und unfiltriert.

Farbe:

Leuchtendes, dunkles Kirschrot, helle Reflexe

Nase:

Der Nero Ossidiana von Tenuta di Castellaro bietet einen ambivalenten Auftakt. Auf der einen Seite präsentiert er dunkle, und würzige Aromen. Gegenüber stehen dem helle, klare Noten. Schattenmorellen, Brombeeren, Röstaromen von gebranntem Holz und schwarzer Pfeffer sind dominant und vordergründig. Auch Zimtabrieb und Sternanis reihen sich ein. Entgegen wirken weiße Johannisbeeren, Himbeere und Jasminblüten. Sie durchbrechen immer wieder die Intensität. Die Cuvée aus Corinto und Nero d'Avola wirkt wohlwollend weihnachtlich, wärmend und zugleich von Leichtigkeit belebt.

Gaumen:

Am Gaumen zeigt er sich zu zunächst kühl und elegant. Das vulkanische Gestein sorgt für eine feinen Schliff und ein mineralisches Mundgefühl. Gleichzeitig tritt er in sehr fleischiger Textur auf. Allen dunklen Eindrücken zum Trotz zeigt sich die Frucht nun heller und leichter. Vor allem Hagebutte und Johannisbeeren stechen hervor. Das zarte Tannin sorgt für einen positiven Akzent. Am Gaumen tänzelt er verspielt und verführerisch. Die Saftigkeit lädt ein, die Flasche in großen Schlucken zu leeren. Im Nachhall zeigt er nun auch ein wenig Oregano und dunkles Steinobst.