

Case Alte

4 Filari Grillo DOC Sicilia

 2022, 750 ml

 Italien, Sizilien

 9911091607

 Grillo

Alkoholgehalt: 13,00 %

Restsüße: 0 g/l

Gesamtsäure: 0 g/l



Speiseempfehlungen

von Christoph Raffelt

Oktopus-Salat mit Staudensellerie

(Meeresfrüchte)

Linguine mit wildem Spargel und wildem Fenchel

(Gemüse & Vegetarisch)

Gegrillte Brasse mit Grapefruit-Schaum

(Fisch)

Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 16.10.2023

Informationen zum Wein

Der Wein stammt von im Jahre 2005 in sandigen und steinigen Lehm gepflanzten Grillo-Reben, die auf einer Höhe von bis zu 500 Metern stehen. Die manuelle Ernte erfolgte in den frühen Morgenstunden, die Trauben wurden in kleinen 8-kg-Kisten in den Keller gebracht und als Ganztrauben einige Stunden nach der Lese sanft gepresst. Nach 24 Stunden erfolgte die Gärung mit selektierten Hefen bei 15 °C, danach die Reifung über sechs Monate im Edelstahl auf der Feinhefe bei 10 °C mit wöchentlicher Bâttonage.

Farbe

helles Strohgelb mit leicht grünen Reflexen

Nase

Der 2022er *4 filari Grillo* ist ein farblich wie aromatisch heller aromatischer Wein mit Noten von Jasmin und Ginster, einem Hauch Anis und Holunder, Zitronen und Grapefruit. Dazu gibt es die Andeutung von Brotkruste.

Gaumen

Am Gaumen steht der Wein für herbe und pikante Aspekte von Kräutern und Zesten. Limetten und Grapefruits sind hier ebenso im Spiel wie etwas Fenchelsaat und Salbei. Der *4 filari Grillo* sorgt für Frische, leichten Druck, Salzigkeit und eine feine mediterrane Würze.