Tenuta di Castellaro

Corinto IGP

2018, 750 ml

Italien, Sizilien

9911203027

Korinthianki

Alkoholgehalt:	13,0 %
Restsüße:	1 g/l
Gesamtsäure:	6.2 g/l



Speisempfehlungen

von Christina Hilker

Getrocknete Tomaten mit Grana Padano und Oliven

(Gemüse & Vegetarisch)

Gegrillte Dorade mit Sardellen, Kirschtomaten, Kräutern, Oliven und Olivenöl

(Fisch)

Verkostungsnotizen

von Christina Hilker vom 14.04.2020

Hilker:

Ebenso erfrischend und fruchtbetont wie in der Nase präsentiert er sich am Gaumen, mit mildem Tannin, anregender Würze und süffigem Trinkfluss. Besonders spannend gerät er durch die belebende Säure und seine feine salzige Ader, die sich animierend über die Zunge zieht. Ein wunderschöner Trinkwein aus Sizilien – belebend, verführerisch und zu keinem Zeitpunkt sättigend.

Info zum Wein:

Die aus Griechenland stammende Traube Corinto wächst auf 350 m Höhe auf vulkanischem und sandigem Boden. Die entrappten Trauben werden für zehn Tage in französischen Barriques mit mehrfachem Untertauchen des Traubenhutes vergoren. Anschließend findet die malolaktische Gärung in 500 Liter Fässern statt, bevor der Wein unfiltriert und ungeschönt nach einem Jahr in die Flasche gefüllt wird.

Farbe:

Gedecktes Rubinrot mit violetten Reflexen.

Nase:

Die Cuvée aus Corinto und Nero d'Avola duftet im Jahr 2018 erfrischend nach Sauerkirschen, Blaubeeren, Veilchen und mediterranen Kräutern wie Rosmarin, Thymian und Wacholder. Untermalt wird das animierende fruchtige und kräutrige Aroma von einer feinen Pfeffernote. Ein wunderschöner Duft, der zwischen Kühle und Wärme changiert und diesen Wein unglaublich reizvoll erscheinen lässt.

Gaumen:

Ebenso erfrischend und fruchtbetont wie in der Nase präsentiert er sich am Gaumen, mit mildem Tannin, anregender Würze und süffigem Trinkfluss. Besonders spannend gerät er durch die belebende Säure und seine feine salzige Ader, die sich animierend über die Zunge zieht. Ein wunderschöner Trinkwein aus Sizilien – belebend, verführerisch und zu keinem Zeitpunkt sättigend.