

Occhipinti

"BB" Bombolieri Vino di Contrada IGT Sicilia

 2020, 750 ml

 Italien, Sizilien

 9911202072

 Frappato

Alkoholgehalt: 12,50,0 %

Restsüße: 0 g/l

Gesamtsäure: 0 g/l



Speiseempfehlungen

von Christina Hilker

**Auberginen „a Beccafico“ mit Tomaten, Rosinen
und Pinienkernen in der Parmesankruste**

ausgebacken

(Gemüse & Vegetarisch)

Lasagne mit Kalbfleisch, Ochsenerztomaten,

Ricotta und Pesto

(Fleisch)

Pulled Pork mit Orangen und Ciabatta

(Fleisch)

Verkostungsnotizen

von Christina Hilker vom 07.01.2023

Info zum Wein:

Hier, in der Vigna Strada entsteht der Bombolieri, wir befinden wir uns auf einem Weinberg mit hohem Kalkgehalt im Boden, gegenüber der Serra San Bartolo. Hier können die Böden von kastanienbrauner bis weißer Farbe sein, aber die Sandschicht an der Oberfläche ist deutlich niedriger: nur 25 cm. Direkt unter dieser dünnen Schicht befindet sich fester Kalkstein. In einem Teil dieser Contrada findet man mehr Lehm-Kalk-Boden, der sich deutlich von den anderen unterscheidet und an der Oberfläche weißer ist. Es werde 2700 Flaschen produziert.

Farbe:

Funkelndes helles Granatrot mit purpurnen Reflexen.

Nase:

Der Duft des 2020er Bombolieri zeigt sich mit frischer Frucht von roten Johannisbeeren, Sauerkirschen, Walhimbeeren und Cranberries, begleitet von ebenso frischen Kräuternoten die an Rosmarin, Thymian und florale Anklängen von wilden Rosen und Efeu erinnern. Unterlegt ist das Ganze von einer deutlichen Graphit Note und einem Hauch Weihrauch.

Gaumen:

Der Gaumen überrascht mit einer intensiven Säure, die an Blutorange und Zitronen denken lässt, dies in Kombination deutlicher Salzigkeit und pikantem und zugleich feinem Gerbstoff.

Ein überaus lebendiger und faszinierender Wein, den man am besten leicht gekühlt genießt um von Sizilien zu träumen.

Leicht gekühlt aus Burgundergläsern trinken.