



Marco de Bartoli

Grappoli del Grillo, Sicilia

Grillo DOC



2023, 750 ml



Italien, Sizilien



9911206112



Grillo

Alkoholgehalt:

13,0 %



Speisempfehlungen

von Christina Hilker

Fruchtiger Vollkorn-Reis Salat mit Nektarinen, Olivenöl und Kräutern

(vegan)

Kalbsfilet mit Butterbrotbrösel-Rosmarin Kruste

Pulled Pork mit Asia Marinade und Orangenfilets

Verkostungsnotizen

von Christina Hilker vom 22.08.2025

Info zum Wein:

Die Grillo Trauben stammen von über 20 Jahre alten Reben und wachsen westlich in Sizilien, in Contrada, in Samperi und in Marsala auf Kalk und sandigem Lehm.

Info zum Ausbau:

Sorgfältige manuelle Auswahl der Cluster und sanftes Pressen, anschließende 48-stündige kühle Vergärung mit den weineigenen Hefen in Edelstahltanks. Es folgt eine 12-monatige weitere Lagerung in französischen Barriques mit regelmäßiger Bâtonnage.

Farbe:

Funkendes Goldgelb mit dezenten zitronenfarbenen Reflexen.

Nase:

Der 2023er Grappoli del Grillo riecht nach getrocknetem Rosmarin, Thymian, Salbei und Lorbeerblättern, begleitet von Efeu, Lindenblüten und Holunderholz.

Wunderschöne fruchtige Aromen von Orange, Honigmelone und reifer Birne in Kombination mit süßen Gewürzen wie Vanille und Sternanis sind ebenfalls sehr präsent.

Hier kündigt sich ein überaus markanter, spannender und würziger Wein an.

Gaumen:

Am Gaumen ist er dank seiner markanten Mineralität und erfrischenden Säure gestochen scharf und frisch. Deutliche salzige Noten verstärken den angenehm fordernden und anregenden Charakter zusätzlich, feine Bitternoten im Nachhall wirken äußerst reizvoll. Aromatische Gerichte mit fruchtigen Komponenten, Butter oder Olivenöl stehen ihm hervorragend zu Gesicht.