

Case Alte

16 Filari Nero d'Avola DOC Sicilia

 2023, 750 ml

 Italien, Sizilien

 9911091615

 Nero d'Avola

Alkoholgehalt: 14,0 %



Speiseempfehlungen

von Christina Hilker

Wenn möglich dekantieren und gekühlt aus großen Gläsern genießen.

Schokoladen Pasta mit Orangenspalten und gerösteten Pistazien
(vegetarisch)

Ratatouille mit gebratener Salsiccia und Polenta

Wildschweinkeule mit Rosenkohl, Cranberrys und Rosmarin Gnocchi

Verkostungsnotizen

von Christina Hilker vom 07.09.2025

Info zum Wein:

Über 25 Jahre alte Reben, gewachsen auf Ton und Sand auf 500 Meter Meereshöhe.

Info zum Ausbau:

Handlese in kleine Kisten, nach dem Abbeeren werden die Trauben im Edelstahl mit ausgewählten Hefen bei 23°C vergoren, während der Gärung wird die Maische 10-12 Tage immer wieder untergetaucht. Nach dem Abstich erfolgt die malolaktische Gärung und der anschließende Ausbau für 8 Monate im Eichenholzfass. Nach weiterer Reife von 6 Monaten auf der Flasche erfolgt die Freigabe.

Farbe:

Dichtes Violettrot; schwarz im Kern.

Nase:

Der 2023er 16 filari von Case Alte betört mit Brombeeren, Schlehe, schwarzen Kirschen und edler dunkler Schokolade, deutliche rauchige Noten und süße Anklänge von Cassis verleihen ihm Charme Tiefe. Mit Sauerstoff Kontakt treten Aromen von Rosmarin, Thymian und wilder Minze hinzu, sowie eine florale Duftigkeit, die an Veilchen und Rosen erinnert.

Gaumen:

Auf der Zunge packt er zu mit Gripp und mineralischer Länge, sein noch jugendliches Tannin erinnert an Teer und dunklen Tabak und ist sehr schön in die opulente und süßliche Frucht eingebunden. Ein feuriger Rotwein, der ganz wunderbar zu der aromareichen und intensiven Küche Siziliens harmoniert. Eine wunderbare Länge und zugleich frische Anmutung im Nachhall.