



FontaneBianche Alcamo Classico DOC

, 750 ml

Italy,

9911091727

,

Alkoholgehalt: 0,0 %

Food recommendations

from Christina Hilker

Fenchelsalat mit Orangen, Oliven, Pistazien und Minze (vegan)

Jakobsmuscheln mit Grapefruit und Mini-Artischocken

Kalbsschnitzel mit Marsala-Sauce und Zitrus-Gremolata



Tasting review

by Christina Hilker on 07.09.2025

Info zum Wein:

Der Name des Fontane Bianche bezieht sich auf die Farbe der weißen, kargen, kalkhaltigen Böden, auf denen die Catarratto am besten gedeiht. Mit Fingerspitzengefühl werden ihm homöopathische 5 % Zibbibo aka Moscatel d'Alexandrie zugefügt, um der herben Catarratto mit ihrem markanten Charakter etwas Duft zu verleihen.

Info zum Ausbau:

Die Trauben werden angepresst und mazerieren temperaturkontrolliert für 24 Stunden auf den Schalen. Spontan im Stahltank vergoren, reift der Wein für sechs Monate auf der Hefe, bevor er in den Verkauf kommt.

Farbe:

Strahlendes Goldgelb mit kupferfarbenen Reflexen.

Nase:

Im Duft intensiv Weinbergspfirsich, Zitronenabrieb, Zitronengebäck, Trockenblumen und eine Vielzahl von wilden Kräutern, viel Salbei, Sauerampfer und wilde Minze. Soja und Trockengebäck, Muschelschalen und Algen zeigen bereits im Duft sehr viel Umami.

Gaumen:

Der 2024er Fontanebianche Alcamo Classico von Vino Lauria ist in jeder Hinsicht ein überaus spannender Wein: auf der einen Seite die herbe Anmutung, auf der anderen Seite die reizvolle Frucht und die überaus frische Säure. Salzig-süß und packend trifft den Gesamteindruck ziemlich präzise. Der lange Nachhall macht Lust auf viel mehr von diesem Wein, bei dem man sich wirklich fragt, wie dieses spektakuläre Preis-Werte Verhältnis machbar ist.