Vino Lauria

Solerte IGT Terre Siciliane

, 750 ml

Italy,

9911091734

Alkoholgehalt: 0,0 %



Food reccomendations

from Sebastian Bordthäuser

Käse mit Feigen-Confit

Gebratene Forelle mit Trauben und Lauch

Gebackene Ferkelkeule mit Speck, Salbei und Pfirsich

Tasting review

by Sebastian Bordthäuser on 12.07.2026

Die Produktion eines trockenen Zibibbos ist einer der letzten Neuzugänge des Betriebes. Gewachsen in den kalkhaltigen Böden um Salemi ergeben die Trauben einen trockenen, aromatisch-blumigen Wein. Anfang September geerntet ist er im Stahl vergoren mit einer Mazerationszeit von 15 Tagen.

Farbe:

Strohgelb mit silbern auslaufendem Rand.

Nase:

Die aparte Duftigkeit des 2025 Solerte Zibbibo von VinoLauria ist in der Nase äußerst anregend balanciert von milder Würze und dezent mineralischem Unterton. Neben der distinktiven Muskatnote der Sorte zeigen sich Macis und weißer Pfeffer mit seinem zitrischen Naturell sowie etwas eingelegter Ingwer nebst etwas Süßholz im kreidig-kühlen Finale.

Mund:

Im Antrunk übernimmt der florale Aspekt der Sorte und wird schnell überholt von der sublimen Struktur des Weines. Die reife Säure pulsiert leise Backstage, während die aromatische Bühne der zitrischen und gelben Frucht überlassen wird. Florale Obertöne nach Lindenblüten, Muskat- und Orangenblüten zeichnen ihn mit feiner Feder als Kind seiner sizilianischen Herkunft.