Tenuta di Castellaro

Bianco Porticello IGT

, 750 ml

Italy,

9911203056

, ,

Alkoholgehalt: 0,0 %

Food reccomendations

from Marian Henß

Cremige Portulak-Suppe mit Crème Fraîche, Dill und Eismeergarnelen

Kalbs-Carpaccio mit Rucola, Salzzitrone, Kapern und Knoblauch-Mayonnaise

Veganes Tomaten-Tartar, Schaum von Weißen Tomaten, Basilikum und geräucherte Pinienkerne

Tasting review

by Marian Henß on 19.02.2025

Farbe:

Leuchtendes Goldgelb mit hellen Reflexen

Nase:

Das Cuvée aus Carricante und Moscato starte aromatisch und duftig. Er zeigt dabei Salzzitrone, Limone sowie auch einen Hauch Muskat. Grapefruit, Nashi-Birne und weißer Pfirsich stehen dem in nichts nach. Litschi und Maracuja sorgen für exotische Akzente. Elegant wirkt er durch Orangenblüte., während Mandarinenhaut herbe und säuerliche Momente verbindet. Mediterran zeigt er sich uns deutlich mit Thymian, Lavendel und Pinienhaine. Kalkstein und kalter Rauch setzen eine klare Note im Finish ab.

Gaumen:

Für mich ist das ein Klassiker in Sachen mediterranem Weißwein. Der Wein spielt dabei voll auf der Frucht. Leicht und doch satt in einem Auftritt. Sein warmes Herz basiert auf den reichlichen Sonnenstunden. Das wirkt herzhaft und großzügig. Seine satte, dichte Frucht lebt basierend auf einem steinigen Gerüst voller kantiger Elemente. Bitterstoffe und Salzigkeit übergeben sich immer wieder den Staffelstab. Das sorgt für eine hohe Trinkanimation trotz moderater Säure. Er ist zugänglich, aber doch durchaus spannend. Im Nachhall wiederholt er diese Eindrücke. Allen voran gibt es Zitrone auf die „Zwölf“.