Marco de Bartoli

Grappoli del Grillo, Sicilia Grillo DOC

2022, 750 ml

Italien, Sizilien

9911206090

Grillo

Alkoholgehalt: 13,0 %

Speisempfehlungen

von Christina Hilker

Artischockenböden mit mediterraner Mayonnaise

(Gemüse & Vegetarisch)

Rotbarbe gebraten auf mariniertem Avocado-Erdbeersalat

(Fisch)

Kalbsrücken in Wacholderdampf gegart mit Orangenspalten und grünem Spargel

(Fleisch)

Verkostungsnotizen

von Christina Hilker vom 17.06.2024

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 kupferfarbenen Reflexen.

Nase:

Der 2022er 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 Zimt 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. Ein Wein, der die Begleitung von kreativer und puristischer Küche geradezu sucht!