



Catarratto Costabisaccia IGT Terre Siciliane

2024, 750 ml

Italien, Sizilien

9911091725

Catarratto

Alkoholgehalt: 12,5 %

Speisempfehlungen

von Christina Hilker

Gratin von Chicorée und Orangen (vegetarisch)

Mit Ricotta und Garnelen gefüllte Zucchiniblüten

Gefüllte Reisbällchen „Arancini“ mit Rinderhack und Mozzarella



Verkostungsnotizen

von Christina Hilker vom 02.09.2025

Info zum Wein:

Costabisaccia ist ein 30 Jahre alter, nach Norden ausgerichteter Weinberg in den Hügeln um Grisi, rund 25 Kilometer südöstlich von Alcamo gelegen. Dort wächst die autochthone Catarratto auf 600 Metern über dem Meeresspiegel und ergibt stets lagerfähige Weine mit eindeutiger Rebsortentypizität.

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.

Nase:

Der 2024er Costabisaccia zeigt sich mit einem Obstkorb voller exotischer Früchte. Orange, Mango, Ananas, Banane, Bananenschale machen den Auftakt, begleitet von einer Vielzahl von Kräutern, wie Salbei, Eukalyptus, Kamille. Abgerundet wird das Ganze durch Vanille und weiße Schokolade, ein Hauch heller Tabak ist inklusive.

Gaumen:

Auf der Zunge ist es die reizvolle Kombination von herber Würze und saftiger gelber Frucht sowie animierender Säure, die diesen Wein so besonders macht. Ein wunderbarer Speisenbegleiter mit reizvoller Struktur und schöner Länge und Tiefe. Viel Wein im Glas für kleines Geld, tolle Entdeckung!