Tenuta di Castellaro

Corinto IGT

2019, 750 ml

Italien, Sizilien

9911203040

Korinthianki

Alkoholgehalt: 13,0 %



Speisempfehlungen

von Marian Henß

Geschmorte Lammschulter, orientalische Jus, Taboulé mit Minze

(Fleisch)

Ofenzwiebel mit Anchovis, kapern und grünen Oliven

(Gemüse & Vegetarisch)

Gegrilltes Kalbskotelett mit Café de Paris-Butter und Schmorgemüse

(Fleisch)

Verkostungsnotizen

von Marian Henß vom 15.05.2021

Henß:

Am Gaumen verschwindet dann dieser Gedanke. Vor allem lebt der Corinto von Grip und Struktur. Rassig und elegant zugleich. Mit viel Druck und schmeichelnd seidigem Mundgefühl wirkt er erhaben wie ein großer Pinot Noir. Und doch zeigt er sein deutlich südlicheres Klima. Alle Rezeptoren springen am Gaumen an und das Wasser läuft einem sprichwörtlich im Mund zusammen. Er animiert beim Trinken nach mehr und macht irgendwie dabei richtig Durst. Bei dunkler Würze und reichlich Gewürzen wie Zimt, Nelke und Sternanis hallt er noch lange am Gaumen nach. Kaffeesahne, Zartbitterschokolade und Kakaobutter schieben das Finale immer wieder erneut an. Richtig stark!

Info:

C. Hilker 14.4.20

Die aus Griechenland stammende Traube Corinto wächst auf 350 m Höhe auf vulkanischem und sandigem Boden. Die entrappten Trauben werden für zehn Tage in französischen Barriques mit mehrfachem Untertauchen des Traubenhutes vergoren. Anschließend findet die malolaktische Gärung in 500 Liter Fässern statt, bevor der Wein unfiltriert und ungeschönt nach einem Jahr in die Flasche gefüllt wird.

Farbe:

Leuchtendes Kirschrot, heller Rand

Nase:

Im ersten Moment ist das wie ein Ausflug ins Bordelais. Pflaumen, Brombeere und Cassis. Dazu schwarzer Pfeffer, etwas Leder, Kaffee und Graphit. Dunkle Frucht, Würze und kühle Eleganz vereint. Die Nase offenbart eine große Vielschichtigkeit und man möchte kaum aufhören, hinein zu riechen, um Neues zu entdecken. Vor allem die Röstaromen rund um Kaffee und dunkle Schokolade zeigen sich in einem selten galanten Gewandt.

Gaumen:

Am Gaumen verschwindet dann dieser Gedanke. Vor allem lebt der Corinto von Grip und Struktur. Rassig und elegant zugleich. Mit viel Druck und schmeichelnd seidigem Mundgefühl wirkt er erhaben wie ein großer Pinot Noir. Und doch zeigt er sein deutlich südlicheres Klima. Alle Rezeptoren springen am Gaumen an und das Wasser läuft einem sprichwörtlich im

Mund zusammen. Er animiert beim Trinken nach mehr und macht irgendwie dabei richtig Durst. Bei dunkler Würze und reichlich Gewürzen wie Zimt, Nelke und Sternanis hallt er noch lange am Gaumen nach. Kaffeesahne, Zartbitterschokolade und Kakaobutter schieben das Finale immer wieder erneut an. Richtig stark!