



FontaneBianche Alcamo Classico DOC

2021, 750 ml

Italien, Sizilien

9911091708

Catarratto, Zibibbo

Alkoholgehalt: 13,5 %



Speisempfehlungen

von Christina Hilker

Fenchelsalat mit Orangen, Oliven, Pistazien und
Minze

(Gemüse & Vegetarisch)

Jakobsmuscheln mit Grapefruit und Mini-
Artischocken

(Meeresfrüchte)

Kalbsschnitzel mit Marsala-Sauce und Zitrus-
Gremolata

(Fleisch)

Verkostungsnotizen

von Christina Hilker vom 04.06.2022

Info zum Wein:

Der Name des Fontane Bianche bezieht sich auf die Farbe der weißen, kargen, kalkhaltigen Böden, auf denen die Catarratto am besten gedeiht. Mit Fingerspitzengefühl werden ihm homöopathische 5 % Zibbibo aka Moscatel d'Alexandrie zugefügt, um der herben Catarratto mit ihrem markanten Charakter etwas Duft zu verleihen.

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 mit kupferfarbenen Reflexen.

Nase:

Im Duft intensiv Weinbergspfirsich, Zitronenabrieb, Zitronengebäck, Trockenblumen und eine Vielzahl von wilden Kräutern, viel Salbei, Sauerampfer und wilde Minze. Soja und Trockengebäck, Muschelschalen und Algen zeigen bereits im Duft sehr viel Umami.

Gaumen:

Der 2021er Fontanebianche von Vino Lauria ist in jeder Hinsicht ein überaus spannender Wein: auf der einen Seite die herbe Anmutung, auf der anderen Seite die reizvolle Frucht und die überaus frische Säure. Salzig-süß und packend trifft den Gesamteindruck ziemlich präzise. Der lange Nachhall macht Lust auf viel mehr von diesem Wein, bei dem man sich wirklich fragt, wie dieses spektakuläre Preis-Werte Verhältnis machbar ist.