Marco de Bartoli

Bukkuram "Sole d'Agosto"
Passito di Pantelleria DOC

2022, 750 ml

Italien, Sizilien

9911206106

Zibibbo

Alkoholgehalt:	14,0 %
Restsüße:	149 g/l
Gesamtsäure:	7 g/l



Speisempfehlungen

von Sebastian Bordthäuser

Hefezopf mit Butter und Quittengelee

Mit Chili und Kurkuma gegrillter Wels

Scharfes Huhn vom Grill mit Orange, Rosmarin und Chili

Verkostungsnotizen

von Sebastian Bordthäuser vom 29.04.2025

Bukkuram – aus dem Arabischen „Vater des Weinbergs“ – bezeichnet das historische Herzstück der Zibibbo-Kultur auf Pantelleria. Hier, auf dem einzigen nach Südwesten ausgerichteten Plateau der Insel, liegen auf fünf Hektar Weinberg und Kellerei, untergebracht in einem historischen Dammuso aus dem 18. Jahrhundert. Die Reben sind niedrig und freistehend im „Alberello Pantesco“, einer von der UNESCO geschützten Anbaumethode.
1984 füllte Marco de Bartoli hier erstmals seinen Bukkuram ab – einen Moscato Passito, der die große Tradition der Insel wieder zum Leben erweckte. Fünf Jahre später entstand Pietranera, ein trockener Zibibbo von terrassierten Lagen im Norden Pantellerias, geprägt von Frische, aromatischer Intensität und eigenständigem Charakter.
Ein Teil der Trauben für den Sole di Agosto wird Mitte August geerntet und zwei Wochen lang in der Sonne getrocknet, während der Rest bis September am Rebstock reift. Nach der Pressung und spontanen Gärung werden die getrockneten Trauben entrappt und dem Most hinzugefügt, wo sie etwa drei Monate mazerieren. Anschließend reift der Wein mindestens sechs Monate in Eichenfässern, bevor er in Edelstahltanks weiter ausgebaut und schließlich abgefüllt wird.

Farbe:
Kräftiges Bernstein mit seidenmattem Schimmer.

Nase:
Der 2022 Sole di Agosto von Marco de Bartoli scheint in der Nase zu bersten vor sizilianischen Aromen: Mandarinenblüte, Orangenschalen, kandierte Zitrusfrüchte, Aprikosen sowie in Salzbutter karamellisierte Ananas füllen seine Auslagen. Dann zeigen sich die feinen salinen Noten, eine warme Meeresbrise, ein paar Muscheln, abermals Salzbutter und große Mengen Lemon Curd. Fast schon ein bisschen ungezogen in der Nase.

Mund:
Am Gaumen mit sahnig-cremiger Textur, herb befeuert von Agrumen-Öl-Salven, grüne Mandarinen, Orangenzeste und Zitronenblütenwasser. Stets balanciert von salziger Mineralik und einem Touch Smokyness im Obertonbereich. Mit einem großen Löffel Quittengelee auf salzgebuttertem Hefezopf fließt er ins lange Finale. Pantelleria im Glas at its best.