

 **Occhipinti**

Serracalcara DOC

 2025, 750 ml

 **Italien, Sizilien**

 **9911202108**

 **Grillo**

Alkoholgehalt: 12,5 %

Speisempfehlungen

von Sebastian Bordthäuser

Gegrillte Zucchini mit Salmoriglio und Minze

Calamari Fritti mit Bergamotte

Gegrilltes Spanferkel



Verkostungsnotizen

von Sebastian Bordthäuser vom 12.07.2026

Serracalcara ist ein 100%iger Grillo aus Chiaramonte Gulfi in Sizilien aus einer hoch gelegenen Lage auf rund 490 bis 500 Metern über dem Meer. Die Reben stehen auf weißen, kalkhaltigen Sand- und Mergelböden mit kalkigem Untergrund. Vinifiziert wird mit kurzer Maischestandzeit von etwa 18 bis 48 Stunden, spontan vergoren und anschließend im Beton und teils im großen Holz ausgebaut, bevor der Wein ungeschönt und ungefiltert abgefüllt wird.

Farbe:

Kräftiges Strohgelb mit leuchtenden Reflexen.

Nase:

Der 2025 Serracalcara Grillo von Arianna Occhipinti duftet im Gegensatz zu den Westküsten-Grillos wie eine komprimierte WinZip-Variante mit komprimierter Aromatik und Extraktion. Die Noten nach Agrumen wie Cedri, Limetten und Zesten zeigen sich stärker in Richtung der Essenz oder Öle der Früchte, die mineralisch-salzige Komponente säumt ihn wie Brokat und lässt an soliden Kalkstein oder Tafelkreide denken. Hinzu kommen Kräuternoten, Lorbeer, Salbei sowie leicht florale Obertöne.

Mund:

Im Antrunk hat der vitale und agile Säurenerv den Fuß auf dem Pedal und sorgt für ordentlich PS am Gaumen. Die Aromen der Nase spiegeln sich extraktreich und befeuern das lebendige Naturell des Weines mit schier rastlosem Auftritt am Gaumen. Voller Spannung und Vibration verbindet er die herb animierende Phenolik, die an Grapefruitzesten denken lässt, mit dem aromatischen Bass im langen, pulsierenden Nachhall mit fruchtig-zitrischem Finale.