I Vigneri di Salvo Foti

Radica Rosso IGT

2023, 750 ml

Italien, Sizilien

9911204052

Grenache

Alkoholgehalt: 12,0 %



Speisempfehlungen

von Marian Henß

Geschmorte Lammzunge mit lauwarmem Rosenkohlsalat

Flanksteak vom Grill mit dicken Bohnen sowie mediterranem Ofengemüse mit Brombeeren

Carpaccio von roter bete mit Petersilien-Pesto, Walnüssen, Feta und Schnittlauchöl

Verkostungsnotizen

von Marian Henß vom 02.02.2025

Farbe:

Intensives leuchtendes Purpur mit violetten Reflexen und hellem Rund

Nase:

Der Radica Rosso aus dem Jahrgang 2023 duftet intensiv fruchtig und dunkel. Er offenbart uns einen Früchtemix aus Süßkirsche, Brombeere und Schattenmorelle sowie vor allem dunkle , florale Aromen. So lassen sich Veilchen, Stiefmütterchen und Hibiskus entdecken. Frucht und Blüte agieren herrlich zusammen. Dahinter verbergen sich noch blaue Akzente, die an Pflaume sowie Reinclauden erinnern. Diese Frucht brilliert durch ihre Vermählung mit den Steinen und damit einem mandelartigen Charakter. Auf der würzigen Seite legt er uns Wacholder, Piment und Pfeffer vor die Nase. Grün zeigt er auch Anklänge von Pyrazin und Geäst. Johannisbeerstrauchholz, Unterholz und Geäst. Rosmarin, Minze und Eukalyptus ergänzen dies mit erfrischend, herbalen Elementen. Insgesamt weiß der Radica Rosso durch viel Finesse zu überzeugen.

Gaumen:

Am Gaumen zeigt er weder Tannin und den Einsatz von Holz. Dafür prägt ihn umso mehr eine rassige Säurestruktur. Dieser Wein vom Etna aus Milo ist straff, elegant und kühl. Er wirkt dabei seidig glatt. Strapazierfähig, doch nicht ausladend. Steinig und mineralisch wie Basaltgestein aus der Eifel. Eine herbe Note verleiht ihm eine gewisse Kante. Überwindend man diesen Moment, tritt die Frucht wieder in Erscheinung. Knackig und frisch. Schattenmorelle, Sauerkirsche, rote Johannisbeere sowie viel Trinkanimation. Die Gewürze und Kräuter der Nase dominieren dafür den Nachhall.