Malvasia delle Lipari Passito DOP 2021

Bernsteinfarben, kandierte Früchte, getrocknete Aprikosen, Vanille, harmonische Süße, dicht

Winzer: Caravaglio
Region: Sizilien
Rebsorte: Malvasia delle Lipari 95%, Corinto Nero 5%
Farbe: weiß
Ausbau: Stahltank und teilweise Holzfass
Alkohol: 13.0 % vol
Trinktemperatur: 14 - 16°C

Kulinarischer Tipp: Zu Süßspeisen mit Trockenfrüchten, zu Marzipan und Nougat

0.375 l – Bestellnummer 59321

Gambero: 2,5/3 Gläsern

Caravaglio
Sizilien

Der landwirtschaftliche Betrieb Caravaglio liegt auf der Vulkaninsel Salina, die zu den Liparischen Inseln im Norden Siziliens gehört. Diese Inseln wurden 1997 von der UNESCO zum Weltnaturerbe erklärt. Bereits 1992 wurde der Betrieb von Antonio Caravaglio gegründet. Mit großer Leidenschaft und Begeisterung hat er seinen kleinen Betrieb auf den neuesten technischen Stand gebracht, komplett auf biologische Landwirtschaft umgestellt und die Rebflächen von den 2 Hektar des väterlichen Besitzes auf nunmehr 20 Hektar erweitert. Hier werden nicht nur Weine sondern auch Kapern von exzellenter Qualität hergestellt. Sein berühmtester Wein ist der Malvasia delle Lipari. Namensgeber und Hauptrebsorte für diesen Wein ist die Malvasia delle Lipari, der bis maximal 5% Corinto Nero zugegeben werden dürfen. Die Trauben werden spät, oft erst im Oktober geerntet, der Ausbau und die Reifung erfolgen in kleinen Edelstahlgebinden. Mit seinen Mandel-, Dattel- und Aprikosennoten ist der Malvasia delle Lipari ein Klassiker zu Gebäck und reifem Käse. Nino konnte in den letzten Jahren eine Reihe von verwinkelten Weinbergsparzellen dazukaufen, auf denen er jetzt Trauben für seine trockenen Weine anbaut. Sie sind hervorragend, weiß wie rot, feine Sommerweine mit viel Würze und dennoch von eleganter Leichtigkeit.

Abbildung unverbindlich