Rosso del Soprano IGT 2016

Komplex und tiefsinnig, mit Kakao, Tabak und Leder, dunkle Schokolade und Kaffee

Winzer: Palari
Region: Sizilien
Rebsorte: Nerello Mascalese, Nocera, Galatena
Farbe: rot
Ausbau: Edelstahl und kleines Holzfass
Alkohol: 13.5 % vol
Trinktemperatur: 16 - 18°C

Kulinarischer Tipp: Zu kräftigen mediterranen Gemüsegerichten, Kaninchenragout, Gulasch

0.75 l – Bestellnummer 57816

Gambero: 2,5/3 Gläsern
Falstaff: 91 Punkte

Palari
Sizilien

Palari ist das, was man ein Boutique-Weingut nennt. Gerade einmal sieben Hektar umfasst das Weingut in Messina am nördlichen Winkel des sizilianischen Dreiecks. Die Faro DOC ist eine der wenigen DOC-Weinanbaugebiete Siziliens und für seine außergewöhnlichen Weine bekannt, die alles andere als Mainstream sind. Salvatore Geraci und sein Bruder Giampiero setzen ganz auf die fast ausgestorbenen Rebsorten ihrer Region wie Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio, Nocera, Acitana und viele andere mehr. Diese werden als Cuvée ausgebaut. Die alten Alberello-Stöcke klammern sich in die Vulkanböden der terrassierten Steillagen, die nur von Hand und unter großem Aufwand bewirtschaftet werden können. Mit 420 m Seehöhe liegen sie sehr hoch und sind relativ ungeschützt Wind und Sonne ausgesetzt, was zu hohen Schwankungen zwischen Tages- und Nachttemperaturen führt. Dieses außergewöhnliche Mikroklima beschert den Weinen eine Feinheit, die sie mit großen Burgundern vergleichbar macht. Es werden nur zwei Rotweine produziert, mindestens einer von ihnen bekommt jedes Jahr die 3 Gläser im Gambero Rosso verliehen.

Abbildung unverbindlich