



»Pomice« Bianco IGT Terre Siciliane

Tenuta di Castellaro

Alkohol: 13 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2026+
Restzucker: 2 g/l
Bewirtschaftung: Naturnah
Ausbau: Holzfass > 300 l
Boden: Vulkanisch verwittert
Vergärung: Reinzuchthefer
Verschlussart: Naturkork
ManVuin®: Ja
Schwefel: Ja
Schönung: Keine
pH-Wert: 3,75

0,75l
ISW22501

»Pomice«, italienisch für Bimsstein. Jenes glasig poröse Vulkangestein, dessen Dichte aufgrund zahlreicher Poren kleiner ist als die von Wasser. Bims kann also in Wasser schwimmen. Auf den äolischen Inseln Stromboli und Lipari kommt Bimsstein vor. Er wurde dort abgebaut. An ihn will dieser mundwässernd appetitliche Weißwein aus Lipari erinnern. Buchstäblich salzig reizt er die Zungenränder. Trocken und saftig füllt er den Mund, duftet belebend frisch nach Sommerkräutern, Zitrusfrüchten und nassem Stein. Iodige Würze und salzige Wirkung fangen in mild strahlendem Säurerückgrat Sommer, Sonne, Wind und Meer ein.

60% Malvasia di Lipari, 40% Carricante. Autochthone weiße Insel-Rebsorten in perfekter Harmonie. Hellgelb im Glas. Frische grünliche Akzente im Duft. Sommerliche Würze und lustvolle Wirkung. Selbstbewußte Ausstrahlung. Natürliche 13 Vol.% schüren unweigerlich Lust auf mehr.

Die Reben für diese Inselschönheit stehen dicht gepflanzt als traditionelle Buschreben auf steilen Terrassen in 350 m Höhe auf vulkanischem Boden hoch über der äolischen See. Spontane Vergärung und teilweiser Ausbau in Barriques (Carricante) mit langem Hefelager sorgen für einen souverän unaufgeregten Auftritt. Brillanter Inselweißwein besonderer Herkunft und besonderen Reizes in vibrierend lebendigem Mundgefühl voller Spannung und belebender Wirkung. Sicherer Tipp zu vegetarischer Küche und so simplen wie edlen Frisch-Fisch-Zubereitungen. Das Meer ruft ...



www.weinhalle.de

