



Rosé »Rosa Caolino« IGT Terre Siciliane Tenuta di Castellaro

Ein hinreißend süffiger Rosé, wie man ihn sich sommerlicher kaum wünschen kann. 12,5 Vol.% leicht, duftig frisch und mundwässernd herb und trocken. Ihn im Glas - und schon sitzt man auf einer Terrasse hoch über dem Meer, lauscht den Zikaden, spürt dem Salz des Meeres auf den Lippen nach und erfreut sich am würzigen Duft sommerlich heißer Tage. Seinen Charakter verdankt »Rosa Caolino« der heute nur noch auf Lipari angebauten roten Rebsorte Corinto, die hier von ein klein wenig Nero d'Avola, der großen roten Rebsorte Siziliens, aromatisch komplettiert wird.

»Rosa Caolino« erfüllt farblich und geschmacklich alle bekannten Rosé-Klischees, kann aber noch sehr viel mehr (sonst hätten wir ihn nicht im Programm). Seine dezent salzige Würze im Geschmack, die ihm faszinierende Präsenz auf der Zunge verleiht und entfernt an Algen und Jod erinnert, an den Duft des Meeres und nassen Gesteins, den Rauch der Vulkane und die Würze der sonnendurchglühten Luft Liparis, unterscheidet ihn nachhaltig von den Rosés des italienischen Festlandes. Nährstoffreiche vulkanische Kaolinböden verleihen ihm in sandiger Morphologie transparente Duftigkeit, aber auch tiefgründige Würze. Per Direktpressung von alten Buschreben gewonnen, im Edelstahltank mit Reinzuchtheife vergoren, 6 Monate auf der Feinhefe gereift. Mundwässernd würziger Insel-Rosé, der weit mehr kann, als nur »gut« zu schmecken.

Alkohol: 12,5 Vol %

Trinkbar ab: sofort

Optimale Reife: - 2027+

Restzucker: 0,9 g/l

Bewirtschaftung: Biodynamisch

Ausbau: Edelstahltank

Boden: Vulkanisch verwittert

Besonderes: Rosé, der über 4-5 Jahre reifen kann, ohne an Frische zu verlieren

Vergärung: Reinzuchtheife

Verschlussart: Diam 5

ManVuin®: 1

Schwefel: 1

Schönung: Filtration

pH-Wert: 3,33

0,75l

ISW23507



www.weinhalle.de