



Malvasia delle Lipari DOC

Tenuta di Castellaro

Einer der größten, aber kaum bekannten Süßweine Italiens. Eine Malvasia-Auslese von der äolischen Vulkaninsel Lipari. Honiggelb. Faszinierend würzig im Duft, Strohblumen, Honig und reife Früchte in sehnsüchtig machender Intensität. Ungemein appetitlich und erstaunlich agil, weder schwer noch alkoholisch, sondern belebend, lebenslustig und trotzdem seriös. Im Mund der Eindruck von Sahne. So dicht, cremig und weich fließt der Wein über die Zunge, kaum Säure, fast viskos zähflüssig, trotzdem aber raffiniert frisch und süß zugleich in köstlicher Gewürz- und Aromenfülle, die irgendwo zwischen Ananas, Honig und Curry angesiedelt ist. Zu hochwertigen Kuchen und raffiniert süßem Gebäck ein Traum!

Alkohol: 13,5 Vol %

Trinkbar ab: sofort

Optimale Reife: - 2028+

Restzucker: 148 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

0,375l

ISW19504



www.weinhalle.de