

Kelbi Catarratto Terre Siciliane IGT 2022

Wissenswertes

Die Rebsorte Catarratto ist eine autochthone Rebe Siziliens, deren Ursprung bis in die Antike zurück-reicht. Häufig als Cuvée gekeltert, wurde sie in den letzten Jahren wiederentdeckt und wie hier auch reinsortig ausgebaut. Die Trauben für den Kelbi Catarratto Terre Siciliane IGT stammen von Weingärten auf einem luftigen Plateau der Tenuta Kelbi von Pellegrino. Diese verdankt ihren Namen der arabischen Dynastie Kelbi, die Sizilien zum Blühen gebracht hat.

Anbaugebiet

Weinberge in der Provinz Trapani, in der Nähe von Marsala und Mazara del Vallo. Höhenlage: 150m.

Traubensorte

Catarratto 100%.

Boden

Kalkhaltig, sandig und leicht lehmig.

Herstellverfahren

Ernte der Catarratto Trauben ab Mitte September. Weinbereitung in Reduktion mit sanfter Pressung und anschließender langer Gärung bei niedriger Temperatur. Der Weißwein reift noch 4 Monate im Stahltank.

Farbe

Strohgelb mit grünlichen Reflexen.

Bukett

Frisch und angenehm. Fruchtig, mit deutlichen Anklängen von Birne und aromatischen Kräutern, einschließlich Salbeinoten. Anis- und Orangenblüten runden das Bouquet ab.

Geschmack

Elegant und harmonisch, mit Nuancen von Zitrone und Grapefruit kombiniert mit einer leichten Mandelnote.

Serviertemperatur

Servieren Sie den Weißwein bei 8-10°C.

Lagerung

Der Kelbi Catarratto Terre Siciliane IGT kann noch 2-3 Jahre nach der Weinlese reifen.

Serviovorschlag

Der Kelbi Catarratto Terre Siciliane IGT passt ausgezeichnet zu Antipasti, Fischgerichten und Krustentieren. Unser Tip: Genussvoller Bianco zu Tintenfisch, gefüllt oder gegrillt.



Sonstige Daten:

Art-Nr: 6462
Flaschen: 30.000

Alkohol: 12,50% Volumen
Verschluss: Nomacorc Green

Säure: 5,60 g/l
Anbau: konventionell

Restzucker: 5,30 g/l
EAN: 8004445022360