»Euxenos« Malvasia di Lipari Amphora

Tenuta di Castellaro

Euxenos. Griechisch für Gastfreundlich. Schon in der Antike stand Wein für Gastfreundschaft. Man verschiffte ihn in Amphoren, wie sie auch im Meer vor Lipari gefunden wurden. Ihnen widmet die Tenuta di Castellaro diesen reinsortig trockenen Malvasia di Lipari, schließlich soll die wertvolle weiße Rebsorte schon von den alten Griechen nach Lipari gebracht worden sein. Ihre historische Genetik wurde 2005 per Massenselektion vermehrt und auf Castellaro wurzelecht als Buschrebe gepflanzt. Dieser erste Jahrgang des Spitzenweines von Castellaro ist rar. Nur wenige Flaschen fanden den Weg aufs Festland... Euxenos ist Orange-Wein. Er vergor spontan über 60 Tage auf der Maische in dickwandigen Cocciopesto-Amphoren. Nach dem Abpressen reifte der fertige Wein dort weitere 10 Monate. Goldene Reflexe in strohgelber Tönung. Im interessanten Duft Anklänge von Gemäldewachs; reifer Pfirsich trifft auf kandierte Früchte und geröstete Mandeln; intensive Thymian- und Wildkräuternoten mischen sich mit dem Duft des Meeres. Im Mund säurearme Opulenz ohne Schwere. Reichhaltige Pracht der Aromen, samtige Konsistenz in animierend herber Bitterkeit der Gerbstoffe aus den Beerenschalen. Raffinierte Balance von Frische, Reife und salzig wirkender Mineralität in einem beeindruckend vielschichtigen Weißwein, den man am besten im Kreis lieber Gäste gemeinsam erlebt. Bitte dekantieren und nicht eiskalt servieren.

Alkohol: 13 Vol %
Optimale Reife: - 2030+
Restzucker: 0,3 g/l
Bewirtschaftung: Biodynamisch
Ausbau: Amphore
Boden: Vulkanisch verwittert
Besonderes: Maischevergoren über 60 Tage | ungeschönt | unfiltriert | minimal geschwefelt | Naturwein
Dekantieren: 1
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Naturkork
ManVuin®: Ja
Schwefel: Ja
Vegan: Ja
pH-Wert: 3,55

0,75l
ISW21506

K&U
www.weinhalle.de