



2015

»Nero Ossidiana« Rosso IGT Sicilia

Tenuta di Castellaro

Ossidiana steht für Obsidian, jenes vulkanische, glasartig amorphe, oft fast schwarz gefärbte Gestein, das durch rasche Abkühlung vulkanischer Schmelze entsteht und auf der äolischen Insel Lipari zu finden ist, von der dieser Wein kommt. Von dort wurde es schon in der Steinzeit nach Südeuropa exportiert. Man nennt es auch »Natur-Glas«. Ihm ist dieser rote Insel-Wein gewidmet.

So ungewöhnlich das Gestein, so anders dieser tolle Wein. Gekeltert aus der ursprünglich griechischen, heute nur noch auf Lipari angebauten roten Rebsorte Corinto, begleitet von ein klein wenig Nero d'Avola, der großen roten Rebsorte Siziliens. Dunkelrubinrot mit fast schwarzen Reflexen. Im raffiniert opulenten Duft Moschus, Gewürze, feuchte Erde, rote Früchte, beerig komplex und würzig dicht. Im Mund schließlich hinreißend geschmeidig, saftig füllend, transparent ätherisch, und doch ernsthaft und potent. Animierender Trinkfluß in höchst vergnüglicher Gerbstoffqualität aus einer Extraktion, wie sie nur wenige beherrschen. Die nährstoffreichen vulkanischen Verwitterungsböden, die extrem dichte Pflanzung der Buschreben und deren mit 350 m über dem Meer erstaunliche Höhenlage sorgen für salzige, steinige Würze, die an Algen und Iod erinnert, den Duft des Meeres und nassen Gesteins, den Rauch der Vulkane und die Würze der sonnendurchglühten Luft Liparis. Minimal geschwefelter Naturwein mit dem Charisma der vulkanischen Insel-Herkunft. Persönlichkeit, die prägt.

Alkohol: 13,5 Vol %

Trinkbar ab: sofort

Optimale Reife: - 2022+

Restzucker: 0,9 g/l

Anbau: Biodynamisch

Ausbau: Edelstahl | Holz

Boden: Vulkanisch verwittert

Besonderes: Mitglied in Salvo Fotis

Bio-Gruppe »I Vigneri«

Dekantieren: Ja

Vergärung: Spontan | Naturhefe

Verschlussart: Naturkork

ManuVin®: Ja

Schwefel: Ja

Schönung: Keine

Vegan: Nein

pH-Wert: 3,57

0,75l

23,00 EUR

Inkl. MwSt. zzgl. Versand

Bestellnummer:

ISW15500



www.weinhalle.de