



2018

## »Ypsilon« IGT Terre Siciliane Rosso

Tenuta di Castellaro

Auf den äolischen Inseln, zu denen Lipari gehört, wird wenig Wein angebaut. Der aber hat es in sich. Zu erleben in »Ypsilon«, dem Einstiegswein der Tenuta di Castellaro, deren Reben hier auf 350 Meter über dem Meeresspiegel stehen. Auf Castellaro widmet man sich den autochthonen Rebsorten des Äolischen Archipels in alter Alberello-Erziehung, also als traditionelle Buschrebe, hier meist noch in vielfältig alter Genetik. Es sind die roten Rebsorten Corinto nero, Nero d'Avola und Alicante, die diesem Wein eine aromatische Ausstrahlung verleihen, die ihn zum idealen Begleiter mediterraner Sommerküche macht.

»Ypsilon« ist kein Wein, den man entspannt vor dem Kamin trinkt, er ist typisch italienischer Essensbegleiter. Seine lebendige Säure und seine duftige Konsistenz verdankt er den sauren vulkanischen Böden und dem spannungsreichen Klima der Insel mit heißen Tagen und kühlen Nächten. Der Wein ist meisterhaft extrahiert, schwebt über die Zunge und entfaltet spielerische Kraft im Mundgefühl. Rote Früchte, orientalische Gewürze und samtig transparente Gerbstoffe machen ihn anregend trinkfreudig. Er duftet kühl und raffiniert würzig, ist von belebender Säure durchzogen (ohne sauer zu sein) und harmoniert so zu Tomaten in allen Varianten, sommerlichen Gemüsen und Kräutern, hellem Fleisch und gegrilltem Fisch. Nur 12,5 Vol.% schwer, begleitet er auch Gerichte mit Schärfe ideal, wirkt nie heiß am Gaumen, bleibt seidig kühl und aufregend würzig. Ein echter Freund am Tisch, dem die nährstoffreichen Vulkanböden Fülle und Geschmeidigkeit verleihen. Inselwein mutig eigener Prägung mit Charme und noblelem Charakter.

Alkohol: 12,5 Vol %

Trinkbar ab: sofort

Optimale Reife: - 2024+

Restzucker: 0,3 g/l

Anbau: Biodynamisch

Ausbau: Edelstahltank

Boden: Vulkanisch verwittert

Besonderes: Ungeschönt | minimal geschwefelt

Dekantieren: Ja

Vergärung: Spontan | Naturhefe

Verschlussart: Diam 5

ManuVin®: Ja

Schwefel: Ja

Schönung: Keine

Vegan: Ja

pH-Wert: 3,57

0,75l

**17,00 EUR**

Inkl. MwSt. zzgl. Versand

Bestellnummer:

ISW18506



[www.weinhalle.de](http://www.weinhalle.de)