

Immortale di Giodo, Nerello Mascalese, IGT, trocken

Italien | Sizilien | Terre Siciliane | 2023 | trocken

Beschreibung

Die Rebsorte Nerello Mascalese gehört zu den spannendsten Rotweinsorten Siziliens. Sie verbindet die feine, elegante Stilistik eines Pinot Noir mit der Energie und Ausdruckskraft vulkanischer Böden. Im Glas zeigt sich eine vielschichtige Aromatik von Himbeere, Sauerkirsche und Blutorange, begleitet von feinen Noten von Graphit, Kräutern und einem Hauch kalter Asche.

Die Reifung im Holz verleiht dem Wein keine Schwere, sondern zusätzliche Tiefe und Ruhe. Das Fass gibt ihm Zeit zur Entwicklung und unterstützt seine feine Struktur. Am Gaumen präsentiert er sich elegant, präzise und seidig – ein charaktvoller Rotwein mit besonderer Raffinesse und mineralischer Spannung.

Wussten Sie schon?

Ein Wein vom Vulkan

Die spannendsten Weine entstehen oft dort, wo die Bedingungen besonders sind. Der Immortale wächst am Nordhang des Ätna auf rund 850 Metern Höhe – in einer Lage, die von Höhe, Vulkanboden und großen Temperaturunterschieden geprägt ist.

Die über 80 Jahre alten, wurzelechten Reben machen diesen Wein zu einer echten Besonderheit. Hinter ihm steht Carlo Ferrini, einer der renommiertesten Winemaker Italiens, der nach zahlreichen Erfolgen in der Toskana am Ätna sein persönliches Herzensprojekt verwirklichte.

Mit weltweit nur 9.996 Flaschen ist der Immortale streng limitiert. Ein Wein, der nicht durch Lautstärke beeindruckt, sondern durch Eleganz, Tiefe und Charakter – und gerade deshalb lange in Erinnerung bleibt.

Passt zu:

Ein ausdrucksstarker Begleiter zu Steinbutt, Seewolf und kräftigen Fischgerichten. Auch zur mediterranen Küche sowie zu feinen Fleischgerichten harmoniert er hervorragend und unterstreicht deren Aromen mit seiner charaktervollen Art.

TECHNISCHE DATEN

JAHRGANG:	2023	LAND:	Italien
REBSORTE:	Nerello Mascalese	ANBAUGEBIET:	Sizilien
KATEGORIE:	Rotwein	GESCHMACK:	trocken
TRINKREIFE:	bis 2033	ALLERGENE:	enthält Sulfite
INHALT:	0,75 L	RESTZUCKER:	1,7 g/l
SÄURE:	6,2 g/l	ALKOHOL:	14% vol
TRINKTEMPERATUR:	Zimmertemperatur		

