



Al Qasar Zibibbo DOP Sicilia - BIO

Erzeuger:	Weingut Rallo
Herkunft:	Sizilien Gemeinde Alcamo Patti Piccolo
Rebsorten:	100% Zibibbo
Boden:	Sandige, gemischte Böden



Ausbau/Reife: Die Lese findet im August statt. Sanfte Pressung. Acht Tage Gärung bei 15-16°C im Edelstahl. Mindestens sechs Monate Reifung im Stahltank, danach noch ein Monat Flaschenreifung.

Eigenschaften: Strohgelb.
Eine trockene Version des Zibibbo mit einem feinen Duft nach Holunder, Mandel und Zitrusblüte. Angenehm, fruchtig, blumig, mit ausgeprägten Noten von Holunder, Birne, Zitrusblüte und Myrte. Im Geschmack ausgeglichen, voll, aromatischer und eleganter langer Abgang.

Ideal zu: Hervorragend als Aperitif, unterstreicht in außerordentlicher Weise typisch mediterrane Gerichte mit Fisch und Krustentieren. Wird auch als Begleitung zu kräftigen Gerichten wie Foie Gras oder Schimmelkäse geschätzt.

Besonderheiten: Die weiße Rebsorte Muscat d' Alexandrie zählt zur großen Familie des Muskateller. Auf Sizilien ist die Sorte unter dem Namen Zibibbo bekannt. Der Name leitet sich vom afrikanischen Kap Zibibb ab. Angeblich brachten die Phönizier diese Rebsorte aus Ägypten nach Südtalien.