

16.5 bis 18 Punkte



Arianna Occhipinti, Vittoria
Terre Siciliane IGT 10° Il Frappato 2013
18 Punkte | 2017 bis 2021

Einzellagenwein, zum Jubiläum der zehnten Lese Occhipintis kreiert: frische Himbeer- und Blütennoten und eine feine mineralische Ader; geschmeidige Textur mit gut eingebundenen Tanninen, aber auch spürbarer, jugendlicher Säure, elegantes und langes Finish.

Preis: 26 Euro | www.agricolaocchipinti.it



Tenuta di Fessina, Castiglione di Sicilia
Etna Rosso DOC Riserva Il Musmeci 2011
18 Punkte | 2017 bis 2021

Exzellente Nase nach roten Beeren und Blüten; geschliffene Textur mit engmaschigem Tannin, vifer Säure, aber doch auch mit Schmelz, im ellenlangen Abgang mineralisch-salzig, Noten von Brombeeren und Bitterschokolade, feinwürzig. Auch in diesem Jahrgang sehr gelungen.

Preis: 35 Euro | www.tenutadifessina.com



Arianna Occhipinti, Vittoria
Terre Siciliane IGT Siccagno 2013
17.5 Punkte | 2017 bis 2022

Komplexe und doch offene Nase mit Aromen von reifen Kirschen und Waldbeeren; am Gaumen kernig, mit spürbarer Säure, feinen Gerbstoffen, viel Charakter. Präziser Wein, der in einem langen opulenten Fruchtfinale endet.

Preis: 26 Euro | www.vinaturel.de



Donnafugata, Marsala
Sicilia IGP Mille e Una Notte 2011
17.5 Punkte | 2017 bis 2023

Wird aus viel Nero d'Avola und einem kleinen Teil anderer Rebsorten gekeltert: verführerische Waldbeeraromatik, Lakritz- und Kräuternoten; geschmeidige Textur mit engmaschigen Gerbstoffen, im Abgang Noten von Maraschinkirschen und Leder. Auch in diesem Jahrgang

gelungener Wein eines der zuverlässigsten Güter der Insel.

Preis: 45 Euro | www.donnafugata.it



Graci, Castiglione di Sicilia
Etna Rosso DOC 2014
17.5 Punkte | 2017 bis 2021

Stammt von Alberelli an den Nordhängen des Ätna: Aromen von Erdbeeren und Kräutern; der Ansatz kompakt, robuste Tannine, im Finale Noten von roten Beeren und Sandelholz. Gelungene Interpretation der Rebsorte Nerello Mascalese.

Preis: 15 Euro | www.graci.eu



Tasca d'Almerita, Palermo
Contea di Sclafani DOC
Rosso del Conte 2012
17.5 Punkte | 2017 bis 2018

Einer der Flaggschiffweine Siziliens aus Nero d'Avola mit etwas Perricone und anderen Rebsorten: Noten von Kräutern und Brombeeren; robustes Tannin, füllig und fest, sehr langes charaktervolles Fruchtfinale, auch Noten von Schokolade und Tabak.

Preis: 30 Euro | www.tascadalmerita.it



Arianna Occhipinti, Vittoria
Cerasuolo di Vittoria DCG
Grotte Alte 2012
17 Punkte | 2017 bis 2021

Duftet nach Schwarzen Johannisbeeren, Zwetschgenröster und Gewürzen; gut gebaut und saftig im Mund, die Tannine und die Säure sind perfekt im Einklang, im Finale Aromen von Waldfrüchten, Gewürzen und Pfeffer, vielschichtig und komplex.

Preis: 45 Euro | www.vinaturel.de



Benanti, Viagrande
Etna DOC Rosso Serra della Contessa 2012
17 Punkte | 2017 bis 2019

Zurückhaltende würzige Aromatik mit Noten von Beeren, Blüten und Nadelholz; am Gaumen ausgewogen, die Gerbstoffe robust, belebende Säure, von den vulkanischen Böden bestimmte Mineralität, vereint Eleganz mit Charakter. Großer Wein, der reifen sollte.

Preis: 25 Euro | www.vinicolabenanti.it



Cottanera, Castiglione di Sicilia
Etna Rosso DOC 2012
17 Punkte | 2017 bis 2022

Bouquet nach Waldfrüchten und Veilchen, mineralische Komponenten; am Gaumen geschliffen mit gut verwobener Säure, engmaschigem Tannin und einem langen Finale auf Noten von reifen Beeren, Gewürzen und Kräutern. Komplexer Wein, der mit der Belüftung gewinnt.

Preis: 28 Euro | www.cottanera.it



Duca di Salaparuta, Casteldaccia
Sicilia IGT Duca Enrico 2011
17 Punkte | 2017 bis 2021

Einer der historischen Weine Siziliens und einer der ersten Weine, die gezeigt haben, was man aus Nero d'Avola machen kann: frische Aromatik von roten Beeren, Noten von Flieder und mediterraner Macchia; am Gaumen saftig, vife Säure, endet lang, feinwürzig und fruchtig. Überzeugt noch immer durch seine zeitlose Eleganz fern jeder Mode.

Preis: 49 Euro | www.duca.it

Feudo Maccari, Noto
Sicilia DOC Saia 2014
17 Punkte | 2017 bis 2019

Bouquet von Brombeeren, Nougat und Tabak; robuste Tannine, die zum eigenständigen Charakter dieses Nero d'Avola aus Noto beitragen: kombiniert Fülle und Eleganz, sollte noch etwas reifen.

Preis: 17 Euro
www.vinum-carpe-noctem.de