



Kados Grillo 2024

CHF 18.50 | 10 cl = CHF 2.47

Im Glas zeigt sich ein helles Strohgelb mit grünen Reflexen. In der Nase entfalten sich Noten von weißen Blüten, Zitrusfrüchten, Birne und leicht salzigen Nuancen. Am Gaumen wirkt der Wein frisch und elegant, mit mediterraner Aromatik und einem mineralischen, klaren Finale.

Produzent	Duca di Salaparuta
Kategorie	Rotwein
Land	Italien
Region	Sizilien
Klassifizierung	DOC
Jahrgang	2024
Flaschengrösse	75 cl
Alkohol	13.5 %
Trinktemperatur	16° - 18°
Lagerfähigkeit	bis 2030
Traubensorten	Grillo
Allergie-Infos	enthält Sulfite
Artikelnummer	322866
Passt zu	Grilladen, Pasta, Lamm, Wild
Bewertungen	Falstaff 90/100

Vinifikation

Kàdos wird aus Grillo-Trauben der Tenuta di Risignolo gewonnen, die frühmorgens gelesen und sanft gepresst werden. Die Gärung erfolgt bei kontrollierter Temperatur im Stahltank, um die aromatische Reinheit der Rebsorte zu bewahren. Anschließend reift der Wein auf der Feinhefe, was ihm Struktur, Tiefe und eine feine Cremigkeit verleiht.

Terroir

Kàdos stammt von der Tenuta di Risignolo aus dem Westen Siziliens, wo kalkhaltige Böden und Meeresnähe der Sorte Grillo besondere Spannung und Aromatik schenken.

Geschichte





Duca di Salaparuta zählt zu den traditionsreichsten und zugleich dynamischsten Weingütern Italiens. Gegründet im Jahr 1824 von Giuseppe Alliata, Duca di Salaparuta, markierte es den Beginn eines Qualitätsverständnisses, das tief in der sizilianischen Kultur und Landschaft verankert ist. Das Etikett zeigt ein Foto von Mimmo Pintacuda, das die Essenz der sizilianischen Landschaft festhält – intensiv, authentisch und warm. Kàdos steht in der Linie für den „Insel-Weißwein par excellence“, der Tradition und moderne Stilistik vereint.

