

Der Weinpass

Ihr Überblick vom Ursprung zum Genuss

Orangewein · Camuria · Italien

Produzent:

Gunther und Klaus di Giovanna

Rebsorte/n:

Grillo, weiß, autochton

Herkunftsbezeichnung: IGP Terre Siciliane, Italien

Jahrgang: 2019

Weintyp / Charakteristik:

Trockener, unfiltrierter Naturwein

Anblick / Aromen / Geschmack:

Farbe: glänzende Zwiebeltöne

Duft: Fein duftig nach Hefe, Toast, Brioche und reifem Apfel, exotischen und heimischen Trockenfrüchten > Papaya > ferner Aprikosen, Orangenschale, balsamische Noten > Akazienhonig, Kräuterwürze > Thymian

Geschmack: Trocken, feines seidiges phenolisches Mundgefühl, moderate Säure, spürbare Mineralität und wandelbare Länge, der Wein verändert sich stetig > Hefe, Frucht, Salzigkeit, Äpfel, Blüten

Fazit: Ein Wein mit besonderem Charakter.

Verwendung / Speisempfehlung:

Wunderbar zu Seesaibling, Hühnchen mit knackigen Salaten, frischen Ravioli mit Ricotta, gebackene Rote Beete mit süßen Nüssen, Ofengemüsen oder einer feinen Rosenkohlsuppe mit Schwarzbrotgranola, geräucherter Butterfisch oder einfach Pasta mit Salbei.

Ursprung / Winzer:

Orangewein ist in aller Munde. Doch was ist das genau? Im Grunde wird hier ein Weißwein genau wie ein Rotwein hergestellt. Man belässt die Beerenhäute für einige Zeit mit dem Traubensaft zusammen. Hinzu kommt oft ein langes Feinhefelager. Das Ziel ist, die Komplexität der Aromen und Inhaltstoffe im Wein zu erhöhen. Zudem das Entwicklungspotenzial und so auch die Lagerfähigkeit anzuheben. Zunächst im Geschmack und Aroma oft ungewohnt, erfreuen sich Weine aus dem Genre einer immer größer werdenden Beliebtheit. Die Aromenpalette so erzeugter Weißweine zeigt sich mannigfaltig vielschichtig und in Kontakt mit Luft äusserst wandelbar. Das kann zu einem wahren Erlebnis werden. Probieren Sie es aus und freuen Sie sich auf neue, andere Aromen im Wein. Mit jedem Schluck, etwas Zeit und Sauerstoffkontakt zeigen sich andere Düfte. Tipp: Große Gläser verwenden und immer wieder schwenken!

Sensorische Eindrücke 1 > sehr wenig - 10 > sehr viel:

Fruchtigkeit: 4

Süßegrad: 3

Balance: 8

Länge: 5

Intensität: 6

Komplexität: 7

Potenzial: 2021 beste Trinkreife, Lagerung max. 3 weitere Jahre

Lage / Boden / Klima:

Weinbergslage Paradiso im Bereich von Contessa Entellina, 20 Jahre alte Reben auf 450 m.ü.d.M.

Tuffsteinböden mit vielen organischen Substanzen

Trockenes mediterranes Klima mit großen Tag-/Nacht Temperaturunterschieden, die eine langsame Reifung der Beeren am Stock begünstigen

Anbau / Ernte:

Kontrolliert biologischer Anbau, EU-Bio zertifiziert

Handarbeit vom Rebschnitt bis zur Ernte

Weinbereitung:

Mazeration der Beerenschalen für 5 Tage in neutralen Behältern

Gärung bei kontrollierter Temperatur, malolaktische Gärung

Reifung für 9 Monate auf der Feinhefe in Edelstahlstanks,

ungeschönt und ungefiltert abgefüllt. Vegan.

Produktion: 6.400 Flaschen

Genusstemperatur: 10°C

Informationen:

Verkehrsbezeichnung: Wein

Inhalt: 0,75 Liter

Alkohol: 12 % vol.

Ursprungsland: Italien

Allergene: Enthält Sulfite

Produzent: Di Giovanna S.R.L., Contrada San Giacomo snc.

92017 Sambuca di Sicilia (Agrigento)

