

Der Weinpass

Ihr Überblick vom Ursprung zum Genuss

Weißwein · Gerbino Bianco · Italien

Produzent:

Gunther und Klaus di Giovanna

Rebsorte/n:

Komposition aus 70% Chardonnay > international, 15% Grillo autochton und 15% Viognier > international, Farbe > alle weiß

Herkunftsbezeichnung: IGT Siciliane, Italien

Jahrgang: 2019

Weintyp / Charakteristik:

Trockener, junger fruchtbetonter Weißwein für den baldigen Genuss

Anblick / Aromen / Geschmack:

Farbe: Helles Zitrusgelb > grüne Reflexe

Duft: Duftig mit Noten von roten Äpfeln, Birnen, reifen Quitten

dazu dezente Würze > Muskat & vegetabile Nuancen, etwas Honig

Geschmack: Trocken, frisch, fruchtig aromatisch nach Äpfeln und Quitten, Blüten & Kräuter, Würze > Muskatblüte, wohl balanciert > moderate Säure, einem Hauch Mineralik und angemessener Länge

Fazit: Ein fruchtiger Wein mit Schmelz, der sich ausserordentlich gut für die Verbindung von Wein und den Genuss reichhaltiger Speisen eignet

Verwendung / Speisempfehlung:

Ein Wein für aromatische Gerichte mit Schmelz. Rosenkohl, Spargel in diversen Farben und Variationen, fettere Fische > Heilbutt, Skrei und Zander mit Gemüse der Saison, verfeinert mit dem gewissen Mü Butter oder auch Sahne. Muskat macht sich dazu auch gut. Zum Fondue, Fischburger, Sushi und zur groben Bratwurst mit Püree.

Ursprung / Winzer:

Die Rebstöcke für den Bianco wachsen hoch auf den Hügeln Siziliens. Das Weinbergsteam arbeitet im Weinberg händisch mit großem Respekt vor der Umwelt. Die hier angepflanzten Rebsorten Chardonnay, Grillo und Viognier werden umsichtig vermählt. Jede Sorte wird separat gepflegt und geerntet. Im Keller werden sie schonend gepresst und im Edelstahl vergoren, um anschließend sechs Monate auf der Feinhefe zu reifen. Diese Methode verdichtet die Aromenstruktur und verleiht dem Wein ein angenehmes Mundgefühl.

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

Fruchtigkeit: 7

Süßegrad: 3

Balance: 8

Länge: 5

Intensität: 5

Komplexität: 5

Potenzial: 2020 beste Trinkreife, Lagerung max. 2 weitere Jahre

Lage / Boden / Klima:

Weinberglage Gerbino und Paradiso im Bereich Contessa

Entellina, Höhe 450 m ü. M.

Boden kalk- und tuffhaltig, reich an Mineralien und 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:

Sanftes Pressen und Gärung im Kontakt mit den Beerenschalen

für circa 8 Stunden bei kontrollierter Temperatur

Reifung 6 Monate auf der Feinhefe in Edelstahlstanks

Vegan

Produktion: 30.000 Flaschen

Genusstemperatur: 8-10°C

Informationen:

Verkehrsbezeichnung: Wein

Inhalt: 0,75 Liter

Alkohol: 13 % vol.

Ursprungsland: Italien

Allergene: Enthält Sulfite

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

92017 Sambuca di Sicilia (Agrigento)

