

# Der Weinpass

## Ihr Überblick vom Ursprung zum Genuss

Weißwein · Grillo · Vurria · Italien

### Produzent:

Gunther und Klaus di Giovanna

### Rebsorte/n:

100 % Grillo, weiß, autochton

**Herkunftsbezeichnung:** DOC Sicilia, Italien

**Jahrgang:** 2022

### Weintyp / Charakteristik:

Trockener, junger, frischer Weißwein für den baldigen Genuss

### Anblick / Aromen / Geschmack:

**Farbe:** Sehr helles Zitrusgelb > weiße Reflexe

**Duft:** Zart, jung, recht frisch. Einladend mit fruchtigen Noten von Zitrusfrüchten, gelben Steinfrüchten, Honigmelone und Eisbonbon sowie etwas Würze > an weissen Pfeffer erinnernd

**Geschmack:** Leicht, trocken, fruchtbetont nach gelben Früchten, Kräuternuancen > Eukalyptus und weißen Blüten. Die Säure gibt sich recht frisch dazu ein Hauch Mineralik. Der Nachhall ist regelrecht passend zum Wein

**Fazit:** Ein schlanker eleganter Vertreter seiner Varietät, gut strukturiert mit einladendem Wesen

### Verwendung / Speisempfehlung:

Ein perfekter Einsteiger in den Abend zu Oliven, Mandeln, Grissini und Bruschetta. Passt toll zu Meeresfrüchten, gegrilltem Fisch, Koteletts vom Schwein, Pute, Polenta und Ratatouille, ein vielseitig einsetzbarer Wein. Sicher ein guter Begleiter für einen langen geselligen Abend mit lieben Leuten.

### Ursprung / Winzer:

Dieser Grillo stammt aus den Vurria Weinbergslagen, die im Bereich Contessa Entellina angepflanzt wurden. Die Ernte erfolgte in den frühen Morgenstunden. Dann ist es noch etwas kühler und die für den Wein wichtige Säure und typische Fruchtaromatik bleiben in den Beeren erhalten. Die Weinbereitung erfolgt daher auch ausschließlich im Edelstahl. So erhält der Winzer die primären Fruchtaromen und die frische Säure im fertigen Wein. Um eine geschmeidige Textur zu fördern und die Komplexität zu erhöhen, wurde der Wein auf der Feinhefe gereift.

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

Fruchtigkeit: 6

Süßegrad: 3

Balance: 8

Länge: 4

Intensität: 5

Komplexität: 5

**Potenzial:** bis 2023 beste Trinkreife, Lagerung 2 weitere Jahre

### Lage / Boden / Klima:

Weinbergslage Paradiso im Bereich Contessa Entellina 450 m ü.d.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:** ca. 15.000 Flaschen

**Genusstemperatur:** 8-10°C

### Informationen:

Verkehrsbezeichnung: Wein

Inhalt: 0,75 Liter

Alkohol: 13 % vol., Restzucker 1,4 g/l, Säure 6,2 g/l, Bio, Vegan

Ursprungsland: Italien

Allergene: Enthält Sulfite

Produzent: Di Giovanna S.R.L., Contrada San Giacomo snc.  
92017 Sambuca di Sicilia (Agrigento)

