

Der Weinpass

Ihr Überblick vom Ursprung zum Genuss

Weißwein · Grillo · Vurria · Italien

Produzent:

Gunther und Klaus di Giovanna

Rebsorte/n:

Grillo, weiß, autochton

Herkunftsbezeichnung: DOC Sicilia, Italien

Jahrgang: 2019

Weintyp / Charakteristik:

Trockener, junger, frischer Weißwein für den baldigen Genuss

Anblick / Aromen / Geschmack:

Farbe: Sehr helles Zitrusgelb > weiße Reflexe

Duft: Zart, jung, sehr frisch mit Noten von Zitrusfrüchten, weißen Blüten und Melone und frischen jungen Kirschen, hinzu kommt dezente Würze > raffinierte Note von weißem Pfeffer

Geschmack: Trocken, frisch, fruchtbetont mit einem Mix aus exotischen Aromen von Mango und heimischen Noten von Aprikose, Blüten, Kräutern > Eukalyptus, vollkommen balanciert > dynamisch mit lebendiger Säure, einem Hauch Mineralik und passender Länge

Fazit: Ein Alleskönner, mit allgemein ansprechendem Geschmacksprofil und gutem Trinkfluss

Verwendung / Speisempfehlung:

Ein perfekter Einsteiger in den Abend zu Oliven, Mandeln, Grissini und Bruschetta. Gegrillter Fisch, Koteletts vom Schwein, Pute, Polenta und Ratatouillie, 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: 7

Süßegrad: 3

Balance: 8

Länge: 4

Intensität: 4

Komplexität: 4

Potenzial: 2020 beste Trinkreife, Lagerung max. 1 weiteres Jahr

Lage / Boden / Klima:

Weinberglage Paradiso im Bereich Contessa Entellina 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: 15.000 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)

