

# Der Weinpass

## Ihr Überblick vom Ursprung zum Genuss

 **Rotwein · Nero d'Avola · Helios · Italien**

### Produzent:

Gunther und Klaus di Giovanna

### Rebsorte/n:

85 % Nero d'Avola, rot, autochton & 15 % Syrah, rot, international

**Herkunftsbezeichnung:** DOC Sicilia, Italien

**Jahrgang:** 2020

### Weintyp / Charakteristik:

Trockener, komplexer, mittelkräftig bis kräftiger Rotwein mit Lagerpotenzial

### Anblick / Aromen / Geschmack:

**Farbe:** Intensives Rubinrot mit Purpur Reflexen

**Duft:** Opulent duftend nach dunklen Früchten. Verlockend! Noten von dunklem Steinobst > Kirschen, Trockenpflaumen, dezente Würze > Tabak, erdige Nuancen > Beete, ein Hauch Vanille und Espresso, frische Kräuter > Minze

**Geschmack:** Trocken, fruchtbetont, hält was der Duft verspricht. Fruchtig erinnernd an dunkle Kirschen gepaart mit Würze. Sehr aromatisch, wohl balanciert > gut eingebundene Säure, reife Tannine > mundfüllende Textur und ein langes Finale

**Fazit:** Ein komplexer Wein mit elegantem Körper der nach aromatischen Gegen- oder Mitspielern verlangt.

### Verwendung / Speisempfehlung:

Genießen Sie diesen Bilderbuch Nero d'Avola zu Schmorgerichten. Ein gutes Steak ist ebenso ein Genuss. Wer eher Gemüse schätzt ist mit kräftigen Pastagerichten, Ratatouillie und Risotto fein bedient. Eine Kombination aus Polentaschnitte mit süßer gebratener roter Paprika, cremigen Fetakäse und mediterranen Kräutern. Herrlich!

### Ursprung / Winzer:

Seit 25 Jahren bewirtschaftet die Familie ihre Weinberge nach den Regeln des biologischen Weinbaus. Mit Sorgfalt lenken die Brüder die Geschicke des Weinguts Ernte um Ernte. Ihr akribisches Bestreben, die bestmögliche Qualität in die Flasche zu füllen, zahlt sich bereits aus. Ihre Weine werden auf internationalem Parkett viel beachtet und hoch bewertet. Sie exportieren ihre Weine und feinen Olivenöle u.a. nach Japan und Amerika. Beides Märkte, auf denen man nur schwerlich Fuß fasst und auch den Takt hält.

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

Fruchtigkeit: 6

Süßegrad: 3

Balance: 8

Länge: 6

Intensität: 7

Komplexität: 8

**Potenzial:** bis 2028 beste Trinkreife plus max. 4 weitere Jahre Lagerung

### Lage / Boden / Klima:

Weinbergslage Paradiso im Bereich Contessa Entelina > 400 bis 500 m ü.d.M. mit einer vorwiegenden Ausrichtung nach Nord-Süd Mittelschwerer Boden, vornehmlich aus Tuff und Lehm Rebanlage 30 Jahre alt

Trockenes mediterranes Klima mit sehr 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 offene Fassgärung bei kontrollierter Temperatur mit langem Kontakt mit den Beerenschalen

Reifung 15 Monate Edelstahl und dann 9 Monate im Tonneau > größeres Holzfass 500 l aus französischer Eiche

**Produktion:** etwa 6.000 Flaschen

**Genusstemperatur:** 12-14°C

### Informationen:

Verkehrsbezeichnung: Wein

Inhalt: 0,75 Liter

Alkohol: 14 % vol., Restzucker 1,4 g/l, Säure 5,9 g/l, Bio

Ursprungsland: Italien

Allergene: Enthält Sulfite

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

92017 Sambuca di Sicilia (Agrigento)

