

Der Weinpass

Ihr Überblick vom Ursprung zum Genuss

 Weißwein · Grillo · Helios · Italien

Produzent:

Gunther und Klaus di Giovanna

Rebsorte/n:

Grillo, weiß, autochton

Herkunftsbezeichnung: DOC Sicilia, Italien

Jahrgang: 2021

Weintyp / Charakteristik:

Trockener, komplexer Weißwein vornehmlich für den Genuss mit Speisen

Anblick / Aromen / Geschmack:

Farbe: Helles Zitrusgelb > goldene Reflexe

Duft: Sofort da - mit verlockenden fruchtig balsamischen Aromen. Einladend mit fruchtigen Noten > gelben Steinfrüchte, Honigmelone, weißen Blüten, Kräuterwürze und einem Touch Vanille

Geschmack: Trocken, seidiges Mundgefühl > schmelzig, fruchtbetont, wie vom Duft avisiert > nach gelben Früchten, Kräuternuancen und Vanille. Die Säure fügt sich fein frisch ein dazu kommt eine höhere Extraktstärke > Mineralität. Er bleibt lang präsent.

Fazit: Ein feiner vielschichtiger delikater Weißwein

Verwendung / Speisempfehlung:

Ein passender Begleiter für Speisen mit viel Aroma. Die Kräuterküche liebt solche wunderbaren Weine. Kombinieren Sie gebackenen süßen Knollensellerie mit feinem Fisch und Kräutern. Falls Ihnen Schärfe liegt, dann her mit mexikanischem Essen. Ein Spanferkelrücken unter der Kräuterkruste und der Abend ist gerettet. Eine gebackene Kartoffel mit Räucherlachs, süße Karotten mit Kotelette, uvm.

Ursprung / Winzer:

Mit diesem Wein zeigen die Brüder, was mit Grillo möglich ist. Er gehört zur absoluten Spitze unter den sizilianischen Weißweinen. Seine Delikatesse ist der besonderen Höhenlage zuzuschreiben. Er wächst auf 830 m ü.d.M. auf Lehm- und kalkhaltigem Böden heran. Dort ist es kühler und die für den Wein so wichtige Säure und typische Fruchtaromatik können sich schön langsam in den Beeren bilden. Um eine geschmeidige Textur zu fördern und die Komplexität zu erhöhen, wurden 90 % des Weins 9 Monate auf der Feinhefe gereift und die restlichen 10 % durften im französischem 500 Liter Fass, dem Tonneau, ihre Aromatik ausbilden.

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

Fruchtigkeit: 6

Süßegrad: 2

Balance: 8

Länge: 7

Intensität: 8

Komplexität: 8

Potenzial: bis 2025 beste Trinkreife, Lagerung bis 2028

Lage / Boden / Klima:

Höhenweinslage - Weinberg Fiuminello auf 830 m ü.d.M. Boden kalk- und lehmhaltig, reich an Mineralien und organischen Substanzen, vielfältiges gesundes Bodenleben
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:

Maischegärung in Behältern aus Edelstahl im Kontakt mit den Beerenschalen für 8 Stunden, anschließendes sanftes Pressen.
10% des Weins reift in französischen Tonneaus und der Rest bleibt zur Erhöhung der Komplexität des Weins für 9 Monate auf der Feinhefe im Edelstahl

Produktion: ca. 3.000 Flaschen

Genusstemperatur: 10°C

Informationen:

Verkehrsbezeichnung: Wein

Inhalt: 0,75 Liter

Alkohol: 12,5 % vol., Restzucker 1,4 g/l, Säure 6,10 g/l, Bio

Ursprungsland: Italien

Allergene: Enthält Sulfite

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

92017 Sambuca di Sicilia (Agrigento)

