

Der Weinpass

Ihr Überblick vom Ursprung zum Genuss

 Rotwein · Nerello Mascalese · Vurria · Italien

Produzent:

Gunther und Klaus di Giovanna

Rebsorte/n:

100% Nerello Mascalese, rot, autochton

Herkunftsbezeichnung: IGP Terre Siciliane

Jahrgang: 2022

Weintyp / Charakteristik:

Trockener, junger, mittelkräftiger Rotwein mit etwas Reifepotenzial

Anblick / Aromen / Geschmack:

Farbe: dunkles Rubinrot

Duft: Fein duftig mit Noten roter Früchte > Sauerkirsch, Himbeeren und Kirschen aller Art sowie dezenter Würze > Pfeffer, Tabak und Kaffee, Eukalyptusnoten

Geschmack: Trocken, frisch, eleganter Körper mit komplexer Aromatik > Fruchtig > Kirschtig, frische rote Beeren, animierende Säure, reife Tannine und ein Hauch Mineralität. Bis ins Finale fruchtbetont

Fazit: Ein typischer Nerello der sich im eleganten Kleid präsentiert

Verwendung / Speisenempfehlung:

Dieser Wein mag es aromatisch. Eine leckere, cremig-fruchtige Lasagne mit Paprika, Zucchini, Tomaten, Zwiebeln und Knoblauch. Falls Sie es deftig mögen, sind Sie mit diesem Nerello wunderbar bedient - kräftige Röstaromen > BBQ, Schmorgerichte aus Lamm mit duftigem Thymian und natürlich die mediterrane Gemüseküche.

Ursprung / Winzer:

Diese für den Ätna typische Rebsorte wurde 1968 in Sambuca di Sicilia von Aurelio Di Giovanna, dem Vater von Gunther und Klaus, eingeführt. Nach über fünfzig Jahren produziert die Familie weiterhin Nerello Mascalese in ihren Weingärten in Miccina, Paradiso und Gerbino. Das trockene Klima, die gute Belüftung und der mineralstoffreiche Boden geben den einzelnen Weinbeeren regionaltypische aromatische Noten mit, die sich durch Eindrücke nach Himbeeren, Kirschen und weißem Pfeffer, sowie durch rauchige Noten ausdrücken. Nerello Mascalese ist eine typisch sizilianische Varität, die man entweder liebt oder eben nicht liebt. Die Weine daraus verlangen nach Speisen, wie Pizza und Pasta.

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

Fruchtigkeit: 5

Süßegrad: 3

Balance: 8

Länge: 5

Intensität: 5

Komplexität: 6

Potenzial: jetzt bis 2025 beste Trinkreife, Lagerung max. 2 weitere Jahre

Lage / Boden / Klima:

Weinberglage 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:

Mazeration und Gärung im Edelstahl bei kontrollierter Temperatur
Reifung 18 Monate im Edelstahltank.
Vegan

Produktion: ca. 15.000 Flaschen

Genusstemperatur: 12-14°C

Informationen:

Verkehrsbezeichnung: Wein

Inhalt: 0,75 Liter

Alkohol: 13 % vol., Restzucker 1,3 g/l, Säure 5,3 g/l, Bio, Vegan

Ursprungsland: Italien

Allergene: Enthält Sulfite

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

