

Der Weinpass

Ihr Überblick vom Ursprung zum Genuss

 Rotwein · Nerello Mascalese · Vurria · Italien

Produzent:

Gunther und Klaus di Giovanna

Rebsorte/n:

Nerello Mascalese, rot, autochton

Herkunftsbezeichnung: IGP Terre Siciliane

Jahrgang: 2016

Weintyp / Charakteristik:

Trockener, mittelkräftiger komplexer Rotwein mit Reifepotenzial

Anblick / Aromen / Geschmack:

Farbe: dunkles Rubinrot

Duft: Elegant mit Noten roter Früchte > Himbeeren und Kirschen sowie dezenter Würze > Pfeffer, Tabak und Moccha

Geschmack: Frisch, wie vom Duft versprochen: elegant und komplex, wohl balanciert > Frucht, lebendige Säure und weiche Tannine mit einem langen Finale

Fazit: Ein eleganter komplexer Vertreter seiner Art, der sein Ursprungsgebiet treffend präsentiert

Verwendung / Speisempfehlung:

Komplexe Weine harmonisieren mit komplexen Speisen. Dieser Wein passt außerordentlich gut zu Lammgerichten mit duftigem Thymian und zur mediterranen Gemüseküche: Eine Lasagne mit Paprika, Zucchini, Tomaten, Zwiebeln und Knoblauch. Er stimmt auf kräftige Röstaromen > BBQ ein und begleitet deftige Schmorgerichte.

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 auf ihren Landgütern 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.

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

Fruchtigkeit: 5

Süßegrad: 3

Balance: 8

Länge: 6

Intensität: 6

Komplexität: 6

Potenzial: jetzt bis 2021 beste Trinkreife, Lagerung max. 2 weitere Jahre

Lage / Boden / Klima:

Weinberglage Paradiso im Bereich Vurria der Region 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:

Mazeration und Gärung im Edelstahl bei kontrollierter Temperatur
Reifung 6 Monate im Barrique in zweiter Belegung
Vegan

Produktion: 15.000 Flaschen

Genusstemperatur: 12-14°C

Informationen:

Verkehrsbezeichnung: Wein

Inhalt: 0,75 Liter

Alkohol: 14 % vol.

Ursprungsland: Italien

Allergene: Enthält Sulfite

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

