

# 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:** 2019

### Weintyp / Charakteristik:

Trockener, mittelkräftiger komplexer Rotwein mit Reifepotenzial

### Anblick / Aromen / Geschmack:

**Farbe:** dunkles Rubinrot mit Purpur Reflexen

**Duft:** Fein duftig mit Noten roter Früchte > Sauerkirsch, Himbeeren und wieder Kirschen 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 Mü Mineralität, ferner ein langes mundfüllendes Finale

**Fazit:** Ein eleganter komplexer Nerello, der sein Ursprungsgebiet präzise widerspiegelt.

### Verwendung / Speisenempfehlung:

Komplexe Weine harmonieren 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 2024 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:** ca. 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)

