

# Der Weinpass

## Ihr Überblick vom Ursprung zum Genuss

 Roséwein · Nero d'Avola · Gerbino · Italien

### Produzent:

Gunther und Klaus di Giovanna

### Rebsorte/n:

Nero d'Avola, rot, autochton

**Herkunftsbezeichnung:** DOC Sicilia, Italien

**Jahrgang:** 2022

### Weintyp / Charakteristik:

Trockener, junger Roséwein für den baldigen Genuss

### Anblick / Aromen / Geschmack:

**Farbe:** hell rosa-orange

**Duft:** Fein duftig > fruchtig nach Sauerkirschen, Orangenschale. Floral > weiße Blüten, Minze. Hinzu kommen laktische Noten > Jogurt, Mandel.

**Geschmack:** Trocken fruchtbetont > helle rote > Kirschen, zudem balsamische Noten, Kräuter und Mandel. Rassige Säure, dezentes Tannin und Mineralität bilden ein gut strukturiertes Gerüst.

**Fazit:** Ein äusserst fruchtiger und eleganter, reinsortiger Roséwein mit sehr gutem Trinkfluss

### Verwendung / Speisempfehlung:

Wunderbar zu feinen Spaghetti Vongole oder Fjordforelle aus dem Ofen. Knackige Salate mit Nüssen, Spinat mit gebackenem Ziegenkäse, frische Ravioli mit Ricotta, Rote Beete, oder auch Paella, Quiche oder ein Schweinebraten mit Kürbisstampf und grünen Bohnen. Ein Longrunner, der sich besonders gut auf sommerlichen Tafeln macht.

### Ursprung / Winzer:

Nero d'Avola ist die wohl bekannteste typische Rebsorte Siziliens, zudem ein Evergreen. Die Winzerbrüder Gunther und Klaus stellen seit 2004 ihre ganz eigene Version dieser roten Varietät als Roséwein her. Der Wein ist fruchtig, elegant und recht vielschichtig und repräsentiert dieses Gebiet vollkommen. Heute sind ein Viertel ihrer Weinberge mit Nero d'Avola bestockt und die Sorte wurde sowohl im Gebiet Contessa Entellina als auch auf dem Territorium von Sambuca di Sicilia an den Abhängen des Monte Genuardo, im Naturschutzgebiet angepflanzt.

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

Fruchtigkeit: 7

Süßegrad: 3

Balance: 8

Länge: 4

Intensität: 4

Komplexität: 4

**Potenzial:** 2023 beste Trinkreife, Lagerung max. 1 weiteres Jahr

### Lage / Boden / Klima:

Weinbergslage Fiuminello > Bereich Sambuca di Sicilia 750 m ü.d.M. Boden kalkhaltig mit vielen 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:

Sanftes Pressen und Mazeration der Beerenschalen für circa 3 Stunden, Gärung bei kontrollierter Temperatur  
Reifung 6 Monate auf der Feinhefe in Edelstahlstanks  
Vegan

**Produktion:** ca. 20.000 Flaschen

**Genusstemperatur:** 8-10°C

### Informationen:

Verkehrsbezeichnung: Wein

Inhalt: 0,75 Liter

Alkohol: 12,5 % vol., Restzucker 1,8 g/l., Säure 5,7 g/l., Bio, Vegan

Ursprungsland: Italien

Allergene: Enthält Sulfite

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

