

Der Weinpass

Ihr Überblick vom Ursprung zum Genuss

 Rotwein · Nero d'Avola · Vurria · Italien

Produzent:

Gunther und Klaus di Giovanna

Rebsorte/n:

Nero d'Avola, rot, autochton

Herkunftsbezeichnung: DOC Sicilia, Italien

Jahrgang: 2017

Weintyp / Charakteristik:

Trockener, mittelkräftiger bis kräftiger Rotwein mit Lagerpotenzial

Anblick / Aromen / Geschmack:

Farbe: Intensives Rubinrot mit Purpur Reflexen

Duft: Fein duftig und fruchtbetont, komplex! Noten von dunklen Früchten > Amarena-Kirschen, getrockneten Pflaumen, Würze > erdige Nuancen dazu etwas Vanille, dunkle Schokolade und Kaffee, Florales > dezente Minze

Geschmack: Trocken, fruchtbetont, gibt den Duft perfekt wieder, Frucht nuances dunkler Kirschen gepaart mit Würze, sehr aromatisch, vollkommen balanciert > mit moderater Säure, reifen Tanninen > seidigem Mundgefühl und langem Finale

Fazit: Ein komplexer Wein mit elegantem Körper & feinem Schmelz

Verwendung / Speisempfehlung:

Dieser Wein steht für sich. Genießen Sie diesen Bilderbuch Nero d'Avola zu Lamm- oder Schmorgerichten aus Rind und Schwein. Ein gutes Steak ist ebenso ein Genuss. Wer eher Gemüse schätzt ist mit kräftigen Pastagerichten, Ratatouillie und Risotto fein bedient.

Ursprung / Winzer:

Seit 1997 bewirtschaftet die Familie ihre Weinberge nach den Regeln des biologischen Weinbaus. Mit Sorgfalt lenken die Brüder die Geschicke des Weinguts Ernte um Ernte. Ihr akribisches Bestreben, die bestmögliche Qualität in die Flasche zu füllen, zahlt sich so langsam aus. Ihre Weine werden auf internationalem Parkett viel beachtet und hoch bewertet. Sie exportieren ihre Weine und feinen Olivenöle u.a. nach Japan und Amerika. Beides Märkte, auf denen man nur schwerlich Fuß fasst und auch den Takt hält. Sie bilden sich stets weiter und stehen in Kontakt mit Kollegen überall auf dem Erdball.

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

Fruchtigkeit: 6

Süßegrad: 3

Balance: 8

Länge: 6

Intensität: 6

Komplexität: 6

Potenzial: 2020 bis 2022 beste Trinkreife, Lagerung max. 2 weitere Jahre

Lage / Boden / Klima:

Weinberglage Miccina im Bereich Contessa Entelina > 400 bis 500 H.ü.M. mit einer vorwiegenden Ausrichtung nach Nord-Süd Mittelschwerer Boden, tuffhaltig
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 langer Kontakt mit den Beerenschalen
Gärung bei kontrollierter Temperatur im Edelstahl
Reifung 6 Monate im Barrique und Tonneau > grösseres Holzfass aus französischer Eiche

Produktion: 20.000 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)

