

# Der Weinpass

## Ihr Überblick vom Ursprung zum Genuss

 Roséwein · Nerello Mascalese · Vurria · Italien

### Produzent:

Gunther und Klaus di Giovanna

### Rebsorte/n:

Nerello Mascalese, rot, autochton

**Herkunftsbezeichnung:** IGT Terre Siciliane, Italien

**Jahrgang:** 2021

### Weintyp / Charakteristik:

Trockener, junger, frischer Roséwein für den baldigen Genuss

### Anblick / Aromen / Geschmack:

**Farbe:** Rosa mit orangen Einflüssen > Zwiebelschale bis Lachs

**Duft:** Auch in diesem Jahr zunächst etwa verhalten. Dann entfalten sich satte Kirschen und Orangennoten. Zudem florale Noten und Kräuter > wirkt elegant und frisch

**Geschmack:** Trocken, fruchtig wie vom Duft angedeutet. Rote Beeren gepaart mit Mandel und Orange. Hinzukommen dezente erdige Nuancen und jogurtige Noten. Lebendige gut eingebundene Säure, ein Touch Mineralität und ein recht langer Nachhall.

**Fazit:** Ein interessanter Geselle, mit ansprechendem Geschmacksprofil und gutem Trinkfluss

### Verwendung / Speisempfehlung:

Gut gewürztes Ratatouille, gebratenes Lamm mit Thymian. Gebratene Sardinen, gegrillte Garnelen, ...Der Wein für eine bunte Platte voller feiner Köstlichkeiten mit Melone und luftgetrocknetem Schinken, Mailänder Salami, Zucchini, Aubergine, Balsam-Zwiebeln und Fenchel. Insgesamt ein vielseitig einsetzbarer Wein.

### Ursprung / Winzer:

Di Giovanna's waren Vorreiter der sizilianischen Qualitätsoffensive für traditionellen Roséwein. Die Ernte erfolgte in den frühen Morgenstunden. Dann sind die Temperaturen etwas kühler und die für den Wein wichtige Säure und typische Fruchtaromatik bleiben in den Beeren erhalten. Die Weinbereitung erfolgt im Edelstahl. So erhält der Winzer die primären Fruchtaromen und die frische Säure im fertigen Wein. Um eine geschmeidige Textur zu fördern und die Komplexität zu erhöhen, wurde der Wein auf der Feinhefe gereift.

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

Fruchtigkeit: 6

Süßegrad: 3

Balance: 7

Länge: 4

Intensität: 4

Komplexität: 5

**Potenzial:** 2022 beste Trinkreife, Lagerung max. 1 weiteres Jahr

### Lage / Boden / Klima:

Weinberglage Miccina im Bereich 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:

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

**Produktion:** ca. 15.000 Flaschen

**Genusstemperatur:** 8-10°C

### Informationen:

Verkehrsbezeichnung: Wein

Inhalt: 0,75 Liter

Alkohol: 13 % vol.

Ursprungsland: Italien

Allergene: Enthält Sulfite

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

