

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: 2019

Weintyp / Charakteristik:

Trockener, junger Roséwein für den baldigen Genuss

Anblick / Aromen / Geschmack:

Farbe: Schimmerndes rosa > helles pink > Himbeerdrops

Duft: Fein duftig und fruchtbetont, Noten von roten Früchten > Himbeeren, Kirschen, Erdbeeren gepaart mit Floralen Nuancen > Malven und dezent erdigen Noten

Geschmack: Trocken, fruchtbetont wie vom Duft angekündigt nach Himbeeren und Kirschen, erdige Noten, sehr gut balanciert > mit moderater Säure, seidiger Textur und guter Länge

Fazit: Ein ungemein harmonischer Wein mit einem Hauch Würze und mit sehr gutem Trinkfluss

Verwendung / Speisempfehlung:

Wunderbar zu Lachsforelle aus dem Ofen. Knackige Salate mit Nüssen, Spinat mit gebackenem Ziegenkäse, Meeresfrüchtepasta, frische Ravioli mit Ricotta, Rote Beete Süppchen, 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: 2020 beste Trinkreife, Lagerung max. 1 weiteres Jahr

Lage / Boden / Klima:

Weinbergslage Fiuminello > Bereich Sambuca di Sicilia 750 m ü.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: 20.000 Flaschen

Genusstemperatur: 8-10°C

Informationen:

Verkehrsbezeichnung: Wein

Inhalt: 0,75 Liter

Alkohol: 12,5 % vol.

Ursprungsland: Italien

Allergene: Enthält Sulfite

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

