

Der Weinpass

Ihr Überblick vom Ursprung zum Genuss

 Rotwein · Nero d'Avola · Vurria · Italien

Produzent:

Gunther und Klaus di Giovanna

Rebsorte/n:

100% Nero d'Avola, rot, autochton

Herkunftsbezeichnung: DOC Sicilia, Italien

Jahrgang: 2021

Weintyp / Charakteristik:

Trockener, mittelkräftiger bis kräftiger Rotwein mit Lagerpotenzial

Anblick / Aromen / Geschmack:

Farbe: Intensives Rubinrot mit Purpur Reflexen

Duft: Fein duftend und fruchtbetont, animierend! Amarena-Kirschen, Mandel und die dezente Würze > von Zartbitterschokolade. Viele Kräuter und Florales > Thymian, Tomatenblätter, Balsamico

Geschmack: Trocken, fruchtbetont nach Kirschen und frischen Mandeln, dazu ein Hauch edle Würze. Aromatisch, wohl balanciert > frische dennoch gut eingebundene Säure, reife Tannine > seidige Textur und recht langem Finale

Fazit: Ein harmonischer und komplexer Wein mit elegantem Körper

Verwendung / Speisempfehlung:

Genießen Sie diesen nahezu malerischen Nero d'Avola zu Gerichten mit arabischen Einfluss. Vielleicht eine Tajin, Schmorgerichte aus Rind und Lamm mit Couscous. Aus der Gemüseküche harmonieren kräftige Pastagerichte und süßwürziges Gemüse. Im Sommer servieren Sie ihn ruhig etwas kühler. Dann kommt die erfrischende Kräuternote gut heraus. Probieren Sie es aus.

Ursprung / Winzer:

Ihr Großvater war der Erste in Sambuca in der Region Agrigent, der einen Weinberg anlegte. Damals schüttelten darüber noch alle den Kopf, der Vater führte es dennoch nebenberuflich fort und seine Söhne Klaus und Gunther brachen früh ihre erfolgreichen beruflichen Tätigkeiten ab, um sich ganz der Winzerkunst widmen zu können. Ihre Region zählt heute mit zu den bedeutenden Anbaugebieten Siziliens und beide exportieren ihre Weine heute auch in die Welt. Traditionell pflege sie neben dem Weinanbau auch weiterhin die Olivenhaine der Familie und produzieren sehr feines Olivenöl.

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

Fruchtigkeit: 6

Süßegrad: 3

Balance: 8

Länge: 5

Intensität: 5

Komplexität: 6

Potenzial: bis 2025 beste Trinkreife, und weitere Lagerung bis max. 2 Jahre

Lage / Boden / Klima:

Weinberglage Miccina im Bereich Contessa Entelina > 400 bis 500 m ü.d.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 500 l aus französischer Eiche

Produktion: etwa 20.000 Flaschen

Genusstemperatur: 12-14°C

Informationen:

Verkehrsbezeichnung: Wein

Inhalt: 0,75 Liter

Alkohol: 13 % vol., Restzucker 1,6 g/l, Säure 5,4 g/l, Bio

Ursprungsland: Italien

Allergene: Enthält Sulfite

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

