

# 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:** 2019

### Weintyp / Charakteristik:

Trockener, junger, frischer Roséwein für den baldigen Genuss

### Anblick / Aromen / Geschmack:

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

**Duft:** Zunächst etwas verhalten, dann Noten von Orangenschale, blumige Noten und fruchtige Nuancen vornehmlich roter Früchte > rosa Melone, Himbeeren und Erdbeeren > elegant und frisch

**Geschmack:** Trocken, frisch, fruchtig nach Kirsche und Himbeeren, erdige Noten, Joghurt im Nachhall, wohl balanciert > mit lebendiger Säure, einem Hauch Mineralik und passender Länge

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

### Verwendung / Speiseempfehlung:

Der Wein für eine bunte Platte voller feiner Köstlichkeiten mit Melone und luftgetrocknetem Schinken, Mailänder Salami, Zucchini, Aubergine, Balsam-Zwiebeln und Fenchel. Rosmarinkartoffeln, cremiger Ofen-Feta mit Peperoni, Lachsfilet mit Süsskartoffel, Risotto mit rosa Pfeffer. Insgesamt ein vielseitig einsetzbarer Wein und guter Einsteiger sowie Begleiter für gesellige Anlässe.

### 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: 4

**Potenzial:** 2020 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:** 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)

