

italienische Qualitätsweine

Weinimport Cresceri GmbH · In den Obergärten 5 · 63329 Egelsbach
Telefon (0 61 03) 4 27 45 · Telefax (0 61 03) 4 24 30
www.weinimport-cresceri.de · information@weinimport-cresceri.de



Wein des Monats Juni.



Normalpreis 5,90 €

Sonderpreis 5,19 €

Grundpreis pro Liter: 6,92 €

Bezeichnung: 2017er Grillo Terre Siciliane IGP, Vigneti Zabù

**Anbaugebiet
und Weinausbau:**

Die Trauben für diesen Wein wachsen auf der Insel Sizilien in den Hügeln nahe des Lago Arancio. Dieser liegt im südöstlichen Teil der Insel nahe Sambuca di Sicilia, wo das relativ junge Weingut Vigneti Zabù seinen Keller hat. Die Reben für diesen Wein gedeihen auf einem lehmigen Boden, der das Wasser sehr gut zurückhält, so dass die Weinstöcke den heißen Sommer gut überstehen. Dieser Wein wird zu 100% aus der typischen, autochthonen Rebsorte Grillo hergestellt, welche eine Kreuzung ist aus Cataratto x Zibibbo (Muscat d'Alexandrie). Nach einer Ganztraubenpressung wird der gewonnene Most bei sehr kühlen Temperaturen kontrolliert vergoren. Dadurch werden die in der Rebsorte vorhandenen fruchtigen Aromen betont. Am Ende der Gärung lagert der Wein dann noch für ca. 2 Monate im Edelstahltank bevor er abgefüllt wird. Alle Schritte der Vinifikation erfolgen sehr stark reduktiv, also ohne Sauerstoffkontakt.

Farbe: schönes strohgelb mit goldenen Reflexen

Geruch: Bei diesem Wein haben wir eine sehr fruchtbetonte, aromatische Nase in Richtung weißen Blüten, wie Zitronenblüten und Früchte. Noten von Pfirsich und auch mineralische Anklänge sind wahrnehmbar.

Geschmack: Im Mund ist der Grillo schön aromatisch und schmeichelnd. Eine leichte Würze lässt die fruchtigen Aromen gut zur Geltung kommen. Er hat eine weiche Säure und im Abgang hat er eine leichte Bittermandelnote, die ihm etwas Länge gibt.

Lagerung: 2-3 Jahre

Alkoholgehalt: 13% Vol.

Trinktemperatur: 10-12° C

Essensempfehlung: Dieser Wein ist ein richtiger Allrounder. Er passt als Trinkwein zu vielen Gerichten (z.B. Nudelgerichte, Pfannengerichte, Fleisch in hellen Soßen, milde, junge Käsesorten), aber auch als unaufdringlicher Begleiter eines gemütlichen Sommerabends kann er seine Stärken ausspielen.