

## SurSur 2017

**Kollektion Frisch und informell:** Angenehme Weine mit autochthonen Rebsorten



**Der SurSur 2017 ist ein frischer und fruchtiger Grillo mit junglichem Charakter und wird von einem Bouquet gekennzeichnet, das von tropischen Früchten und aromatischen Kräutern geprägt wird.**

**TYOLOGIE:** Sicilia Doc Grillo

**TRAUBEN:** Grillo

**PRODUKTIONSGBIET:** Südwestsizilien, Gut von Contessa Entellina und angrenzende Gebiete., und im hügeligen Hinterland zwischen Marsala und Salemi (Gebiete von Baiata, Alfaraggio, Pioppo).

**BODEN:** Höhe zwischen 100 und 200 m ü.d.M.; hügelige Orographie; lehmhaltige Böden mit subalkaliner Reaktion (pH-Wert zwischen 7,5 und 7,9), nährstoffreiche Elemente (Kalium, Magnesium, Kalzium, Eisen, Mangan, Zink) und Kalkanteil insgesamt zwischen 20 und 35%.

**WEINBERG:** Spaliererziehung, mit Guyot-Schnitt, jede Pflanze wird auf 6 bis 10 Knospen gekürzt. Anbaudichte zwischen 3.500 - 4.500 Weinstöcken/Hektar, mit Erträgen von 7,5 - 8,5 t/ha.

**JAHRGANG CONTESSA ENTELLINA - 2017** wurden 555 mm Niederschlag registriert; diese Menge liegt leicht unter dem Durchschnitt (661 mm) dieses Gebiets. Die Niederschläge habe sich vor allem auf den Herbst und Winter konzentriert; deshalb wurden in den Monaten Juni und Juli Zusatzbewässerungen vorgenommen; die Rebstöcke haben so den vegetativ-produktiven Zyklus regulär abschließen können. Die Temperaturen, insbesondere im Juli und August, lagen über den saisonalen Durchschnittswerten, was zu einer um 1-2 Wochen früheren Reifung aller angebauten

Sorten geführt hat. Trotz der sehr hohen Temperaturen in diesem Sommer haben die guten Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht gesunde Trauben mit einer optimalen Aroma- und Phenolreifung hervorgebracht. Die Qualität des Jahrgangs ist sehr positiv: Dank einer akkuraten Anwendung der landwirtschaftlichen Praktiken und sorgfältiger Weinbereitungen hat die Weinlese Weißweine mit ausgezeichneter Finesse und aromatischer Intensität hervorgebracht; die ideale Phenolreifung hat zu Rotweinen geführt, die eine exzellente Eleganz zum Ausdruck bringen.

**WEINLESE:** Die Rebsorte Grillo, die für die Produktion des SurSur bestimmt ist, wurde in der letzten Augustdekade gelesen.

**WEINBEREITUNG:** Gärung: in Stahl, bei einer Temperatur zwischen 14-16°C. Ausbau im Tank für einige Monate in Tanks und mindestens drei Monate in der Flasche, bevor der Wein auf den Markt kommt.

**ANALYTISCHE DATEN:** Alkoholgehalt 12,73 % vol – Säuregehalt insgesamt 5,2 g/l – pH-Wert 3,20

**DEGUSTATIONSMERKMALE (11/01/2018):** Der SurSur 2017 präsentiert sich in einem glänzenden Strohgelb und wird von einem Bouquet gekennzeichnet, das von tropischen Früchten und aromatischen Kräutern geprägt wird. Im Geschmack ist er weich; die fruchtigen Noten werden mit einer angenehmen Frische kombiniert.

**LEBENSDAUER:** Er sollte innerhalb von 3-4 Jahren getrunken werden.

**ESSEN & WEIN:** Er passt ausgezeichnet zu Meeresvorspeisen, zu ersten vegetarischen Gängen und gegrilltem Fisch. Er sollte in Gläsern mit mittelweitem und mittelhohem Kelch serviert werden und kann direkt vor dem Servieren entkorkt werden, optimal bei einer Temperatur von 9–11°C.

**FÜR DEN WUNSCH NACH:** Bringe Farben in deinen Tag. Ein alltäglicher Luxus, der jeden Tag zu einem Fest macht. Eine Entdeckung, die mit Freunden geteilt werden kann. Ein Moment der Entspannung und Leichtigkeit

**DIALOG MIT DER KUNST:** Die Grillo-Traube ist eine antike, autochthone Traube Siziliens, aber „Grillo“ (die Grille) ist auch ein nettes, kleines Tier, das Glück bringt. Der Name *sur*, der Grille bedeutet, stammt aus der klassischen arabischen Sprache, die auch auf Sizilien gesprochen wurde. Das Etikett repräsentiert den Frühling mit all seinen Düften und Farben. Es erzählt die Geschichte des Mädchens Gabriella, das barfuß über frisches Gras und Blumen hüpfte und dem Gesang der Grillen folgt, der in ihren Ohren wie tausend „SurSur...“ klingt.

**ERSTER JAHRGANG:** 2012.