

SurSur 2018

Kollektion *Frisch und charismatisch*: Angenehme Weine mit sizilianischem Charakter

Der SurSur 2018 ist ein frischer und fruchtiger Grillo mit junglichem Charakter und wird von einem Bouquet gekennzeichnet, das von weißem Pfirsich und floralen Nuancen geprägt wird.



TYPOLOGIE: 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 - 2018 wurden 743 mm Niederschlag registriert; diese Menge liegt über dem Durchschnitt* (667 mm) dieses Gebiets. Die Eigenschaften der Weinlese 2018 sind auf jeden Fall positiv: Nach zwei wenig niederschlagsreichen Jahrgängen war dieses Jahr von einer guten Niederschlagsmenge gekennzeichnet; die Niederschläge waren vor allem auf das Frühjahr verteilt, während im Sommer einige - auch intensive - Regenfälle in einigen Parzellen die Produktion verringert haben. In anderen Weinbergen wurde ausgedünnt, um die Produktion zusätzlich zu beschränken. Die integrierte Landbewirtschaftung, die an einem ökologisch nachhaltigen Weinbau inspiriert ist, hat es möglich gemacht, gesunde und gut gereifte Trauben zu erzielen, die den Qualitätszielen des Unternehmens entsprechen und auf qualitativ hochwertige Produkte ausgerichtet sind. **(Niederschlagsdurchschnitt der letzten 15 Jahre, Quelle: SIAS, agrometeorologischer Informationsservice Siziliens)*

WEINLESE: Die Rebsorte Grillo, die für die Produktion des SurSur bestimmt ist, wurde in der ersten Septemberdekade 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 12,72 % vol – Säuregehalt insgesamt 5,35 g/l – pH-Wert 3,25

DEGUSTATIONSMERKMALE (07/01/2019): Der SurSur 2018 präsentiert sich in einem glänzenden Strohgelb und wird von einem Bouquet gekennzeichnet, das von Früchten mit hellem Fruchtfleisch (Pfirsich und Pflaume) und floralen Nuancen (Wiesenblüten) 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. Perfekt auch zu hellem Grillfleisch sowie zu Weich- und Frischkäse. 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: jeden Tag einzigartig und angenehm zu gestalten. Sich einen kleinen alltäglichen Luxus zu gönnen. Eine Entdeckung gemeinsam mit Freunden zu teilen.

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 folgte, der in ihren Ohren wie tausend „*SurSur...*“ klingt.

ERSTER JAHRGANG: 2012.