

## SurSur 2022



**Weingut Contessa Entellina:** Der Ort, an dem Donnafugata entstanden ist.

**Der SurSur 2022 ist ein frischer und fruchtiger Grillo mit jugendlichem Charakter und einem Bouquet, das von weißen Früchten und floralen Nuancen geprägt wird.**

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

**BEZEICHNUNG:** Sicilia DOC Grillo

**REBSORTEN:** Grillo

**BÖDEN & KLIMA:** Hügellagen zwischen 200 und 400 m ü.d.M.; lehmhaltige Böden mit subalkaliner Reaktion (pH-Wert 7,5 bis 7,9), nährstoffreich (Kalium, Magnesium, Kalzium, Eisen, Mangan, Zink), mit einem Kalkanteil von 25 bis 30%. Milde Winter mit geringem Niederschlag. Trockene und windige Sommer mit starken Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht.

**WEINBERG:** Guyot-Erziehung, die Fruchtrute wird auf 6 bis 10 Augen angeschnitten. Pflanzdichte zwischen 3.500 - 4.500 Rebstöcke/ha, mit Erträgen von 7,5 - 8,5 t/ha.

**JAHRGANG:** Der Jahrgang 2022 hat dank der allgemein günstigen klimatischen Bedingungen hervorragende Weine erbracht. Die Niederschlagsmenge betrug 1.116 mm gegenüber einem Durchschnitt\* von 665 mm. Die Niederschläge konzentrierten sich auf den Herbst und das Frühjahr (zwischen Ende April und den ersten zehn Tagen im Mai) und versorgten die Böden mit einer guten Wasserreserve, die in einigen Weinbergen durch Notbewässerung ergänzt wurde. Es ist zu berücksichtigen, dass von den 1.116 mm Niederschlag 150 mm am Ende der Ernte fielen, in der letzten Septemberwoche.

Die Temperaturen entsprachen überwiegend dem Durchschnitt der vergangenen Jahre. Nur im Juni gab es eine Hitzewelle, die die Vegetationsphase verlangsamte, die dann aber – dank der Rückkehr der Temperaturen zu den jahreszeitlichen Durchschnittswerten – wieder regulär in Gang kam. Mengenmäßig ist die Produktion gegenüber 2021 leicht zurückgegangen; die Qualität des Jahres ist insgesamt sehr positiv.

*\*Die Daten zur Niederschlagsmenge werden vom SIAS, dem agrometeorologischen Informationsservice Siziliens, erhoben; gemessen werden die Niederschläge vom 1. Oktober bis zum 30. September des darauffolgenden Jahres; die Daten werden ab der Weinlese 2003 erhoben.*

**WEINLESE:** Die Grillo-Trauben für den SurSur wurden zwischen August und der ersten Septemberwoche gelesen.

**WEINBEREITUNG:** Gärung im Stahltank bei 14 bis 16 °C. Der Ausbau erfolgt für mehrere Monate im Tank und anschließend mindestens drei Monate in der Flasche, bevor der Wein auf den Markt kommt.

**ANALYSEDATEN:** Alkoholgehalt 12,74 % Vol. – Gesamtsäure 5,2 g/l – pH-Wert 3,20

**VERKOSTUNGSNOTIZ (18/01/2023):** Der SurSur 2022 präsentiert sich in leuchtendem Strohgelb und hat ein Bouquet, das von hellem Fruchtfleisch (Pfirsich und Melone) und floralen Nuancen (Wiesenblüte und Minze) geprägt ist. Im Geschmack ist er weich; die fruchtigen Noten vereinen sich mit einer angenehmen Frische.

**TRINKEMPFEHLUNG:** Er sollte innerhalb von 3 Jahren nach der Ernte getrunken werden.

**FOODPAIRING:** Er passt ausgezeichnet zu Meeresfrüchten, zu vegetarischen Gängen und gegrilltem Fisch. Perfekt auch zu hellem, gegrilltem Fleisch sowie zu Weich- und Frischkäse. Er sollte in Gläsern mit mittelweitem und mittelhohem Kelch ausgedient werden und kann direkt vor dem Servieren entkorkt werden. Ideale Serviertemperatur 9 bis 11 °C.

**KOLLEKTION FRISCH UND CHARISMATISCH:** Angenehme Weine mit sizilianischem Charakter

**FÜR DEN WUNSCH:** Jeden Tag einzigartig und erfreulich zu gestalten. Sich einen kleinen Luxus im Alltag zu gönnen. Eine Entdeckung mit Freunden zu teilen.

**DIALOG MIT DER KUNST:** Lautmalerisches Wort arabischen Ursprungs mit der Bedeutung „Grille“. Dieses Etikett erinnert an die Schönheit des Frühlings, gesehen durch die Augen eines kleinen Mädchens. Unsere Gabriella ist das kleine Mädchen, das barfuß zwischen den Blumen und dem frischen Gras entlangläuft und dem Gesang der Grillen folgt, der in ihren Ohren so süß klingt wie tausend "SurSur...".

**ERSTER JAHRGANG:** 2012.