

SurSur 2024

Sicilia Doc Grillo

Der SurSur 2024 ist ein frischer und fruchtiger Grillo mit jugendlichem Charakter und einem Bouquet, das von weißen Früchten und floralen Nuancen bestimmt wird.



PRODUKTIONSGBIET

Südwestsizilien, auf dem Gut in der Gemeinde Contessa Entellina und in anderen besonders für den Weinbau geeigneten Gebieten.

REBSORTEN

Grillo

BÖDEN & KLIMA

Hügellagen zwischen 200 und 400 m ü.d.M. mit lehmhaltigen Böden. Milde Winter mit geringem Niederschlag. Trockene und windige Sommer mit starken Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht.

WEINBERG

Spaliererziehung mit Guyot-Schnitt sowie andere Reberziehungssysteme für Qualitätsweinbau.

JAHRGANG

Der Jahrgang 2024 war durch geringe Niederschläge und höhere Durchschnittstemperaturen geprägt; die Lese begann einige Tage früher als üblich. Die produzierte Menge lag unter dem Durchschnitt, aber die Qualität entsprach voll den Ansprüchen des Unternehmens.

WEINBEREITUNG UND REIFUNG

Nach der sanften Pressung der Trauben erfolgt die temperaturkontrollierte Gärung im Stahltank. Anschließend verbleibt der Wein zwei Monate im Tank und reift dann mindestens zwei Monate in der Flasche, bevor er in den Verkauf kommt.

VERKOSTUNGSNOTIZ

Leuchtend strohgelbe Farbe. In der Nase zeigt der SurSur ein frisches Bouquet mit Noten von Pfirsich und tropischen Früchten, verbunden mit Anklängen an Wiesenblumen. Im Mund ist er frisch und würzig, die fruchtigen Noten finden sich auch am Gaumen wieder. (31.01.2025).

TRINKEMPFEHLUNG

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

KÜNSTLERETIKETTEN

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...

FOOD PAIRING

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.

ANALYSEDATEN

Alkohol: 13 Vol.-%; Gesamtsäure: 5,45 g/L; pH-Wert 3,20.

ERSTER JAHRGANG

2012



Donnafugata is
certified Sustain