

SurSur 2016



Kategorie Frisch und fruchtig: auf autochthonen Sorten basierende moderne und anmutige Weine

Der SurSur 2016 ist ein frischer und fruchtiger Grillo mit jugendlichem Charakter und wird von einem Bouquet gekennzeichnet, das von Pfirsich, Holunder- und Rosmarinblüten 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 2016: Der Jahrgang 2016 wird von einem eher ausgeglichen Klimaverlauf mit einem milden Frühjahr und mit einem nicht zu heißen Sommer gekennzeichnet, wodurch der Weinberg den Wachstumszyklus ausgewogen zu Ende bringen konnte. Insgesamt wurden vom 1. Oktober 2015 bis zum 30. September 2016 590mm Niederschlag verzeichnet,

was etwas unter dem saisonalen Durchschnitt liegt. Die aufmerksame Bestellung des Weinbergs hat es möglich gemacht, gesunde und gut reife Trauben in die Kellerei zu bringen, Voraussetzung für qualitativ hochwertige und langlebige Weine.

WEINLESE: Die Grillo, die für die Produktion des SurSur bestimmt ist, wurde in der zweiten und dritten Septemberwoche gelesen

WEINBEREITUNG: Gärung: in Stahl, bei einer Temperatur zwischen 14-16°C. Ausbau in der Wanne für einige Monate in Wannen 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 (09/03/2017): Der SurSur 2016 präsentiert sich in einem glänzenden Strohgelb und bietet im Duft ein frisches Bouquet mit fruchtigen Noten von weißem Pfirsich in Kombination mit den Nuancen von Holunder- und Rosmarinblüten. 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.

WENN DU WÜNSCHE HAST: 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 folgte, der in ihren Ohren wie tausend „SurSur...“ klingt.

ERSTER JAHRGANG: 2012.