

SurSur 2023

Sicilia Doc Grillo

Der SurSur 2023 ist ein frischer und fruchtiger Grillo mit jugendlichem Charakter und einem Bouquet, das von weißen Früchten und floralen Nuancen geprägt wird.



PRODUKTIONSGBIET

Südwestsizilien, auf dem Landgut 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.; lehmhaltige Böden mit sub-alkaliner 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 7.500-8.500 kg/ha.

JAHRGANG

Insgesamt wurden 2023 in Contessa Entellina 604 mm Niederschlag gemessen, was leicht unter dem Durchschnitt von 662 mm* lag. Nach einem regenarmen Winter sorgten vor allem die ergiebigen Niederschläge im Mai für eine gute Durchfeuchtung des Bodens, so dass der Weinberg die hohen Temperaturen, die im Juli etwa zehn Tage lang anhielten, gut verkraften konnte. In den folgenden Wochen herrschten ideale klimatische Bedingungen. Das Jahr 2023 war ein schwierig: Dank einer sorgfältigen agronomischen Bewirtschaftung konnten die Pflanzen ihren vegetativen Zyklus regelmäßig abschließen, was zu gut gereiften Trauben führte. Die Produktion lag unter dem Durchschnitt, aber die Qualität entsprach genau den Ansprüchen des Unternehmens.

**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 von Ende August bis September geerntet.

WEINBEREITUNG UND REIFUNG

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.

VERKOSTUNGSNOTIZ

Der SurSur 2023 präsentiert sich in leuchtendem Strohgelb und hat ein Bouquet, das von hellem Fruchtfleisch (Pflirsich und Melone) und floralen Nuancen (Wiesenblüte und Minze) geprägt ist. Im Geschmack ist er weich; die fruchtigen Noten vereinen sich mit einer angenehmen Frische. (15/01/2024)

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 12,5 Vol.-%, Gesamtsäure 5,5 g/L, pH-Wert 3,20.

ERSTER JAHRGANG

2012.



Donnafugata is
certified Sustain