

# SurSur 2025

## Sicilia Doc Grillo

*Der SurSur 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

Begünstigt durch wohlthuende Niederschläge während des gesamten Vegetationsjahres und einen Sommer ohne lang-anhaltende Hitzeperioden konnten die Rebsorten in den einzelnen Weinbergen ihr charakteristisches Profil optimal entfalten. Die Qualität erreichte dabei vollumfänglich die Zielvorgaben des Weinguts.

### WEINLESE

Die Grillo-Trauben wurden zwischen Mitte August und Anfang September gelesen.

### 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.



Donnafugata is  
certified Sostain

### VERKOSTUNGSNOTIZ

Strahlendes Strohgelb: SurSur 2025 entfaltet in der Nase ein frisches Bouquet tropischer Früchte, ergänzt durch feine Anklänge mediterraner Kräuter. Am Gaumen präsentiert er sich lebendig und saftig, mit einem angenehmen Nachhall fruchtiger Noten. (12/01/2026)

### 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

Passt zu Gourmet-Sandwiches, vegetarischen Gerichten und Fischvorspeisen. Ebenfalls empfehlenswert zu gegrilltem weißem Fleisch und frischen Käsesorten. Er sollte in Gläsern mit mittelweitem und mittelhohem Kelch ausgeschenkt werden und kann direkt vor dem Servieren entkorkt werden. Ideale Serviertemperatur 9 bis 11° C.

### ANALYSEDATEN

Alkohol: 13.0 Vol.-%; Gesamtsäure: 5,4 g/l; pH-Wert 3,22.

### ERSTER JAHRGANG

2012