

SurSur 2019



Kollektion *Frisch und charismatisch*: Angenehme Weine mit sizilianischem Charakter

Der SurSur 2019 ist ein frischer und fruchtiger Grillo mit jugendlichem Charakter und wird von einem Bouquet gekennzeichnet, das von weißem Pfirsich und floralen Nuancen geprägt wird.

BEZEICHNUNG: 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).

BÖDEN & KLIMA: 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%. Milde Winter mit geringem Niederschlag. Heiße, trockene und windige Sommer charakterisiert durch starke Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht.

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 In Contessa Entellina im Herzen Westsiziliens ist der Jahrgang **2019** weniger niederschlagsreich gewesen, mit 546 mm Niederschlag im Vergleich zu den durchschnittlichen 660 mm*. Der Großteil der Niederschläge konzentrierte sich auf den Winter und auf das Frühjahr, während der Sommer ziemlich trocken war. Die akkurate Durchführung der landwirtschaftlichen

Praktiken, von dem Schnitt bis zu den Ausdünnungen und den unterschiedlichen Weinlese-Zeiten, hat es möglich gemacht, gesunde und reife Trauben hervorzubringen. **Die Niederschlagsmengen wurden von dem SIAS, agrometeorologischer Informationsservice Siziliens, erfasst; es werden die Niederschläge ab dem 1. Oktober bis zum 30. September des darauffolgenden Jahres in Betracht gezogen; der Durchschnitt wird ab der Weinlese 2003 berechnet.*

WEINLESE: Die Rebsorte Grillo, die für die Produktion des SurSur bestimmt ist, wurde zwischen der ersten und zweiten Septemberdekade gelesen.

WEINBEREITUNG: Gärung: in Stahl, bei einer Temperatur zwischen 14-16°C. Ausbau im Tank für einige Monate in Tanks und mindestens drei Monate in der Flasche, bevor der Wein auf den Markt kommt.

ANALYTISCHE DATEN: Alkoholgehalt 12,73 % vol – Säuregehalt insgesamt 5,32 g/l – pH-Wert 3,22

DEGUSTATIONSMERKMALE (13/01/2020): Der SurSur 2019 präsentiert sich in einem glänzenden Strohgelb und wird von einem Bouquet gekennzeichnet, das von Früchten mit hellem Fruchtfleisch (Pfirsich und Melone) und floralen Nuancen (Wiesenblüte und Minze) geprägt wird. 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. Perfekt auch zu hellem Grillfleisch sowie zu Weich- und Frischkäse. 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.

FÜR DEN WUNSCH: jeden Tag einzigartig und angenehm zu gestalten. Sich einen kleinen alltäglichen Luxus zu gönnen. Eine Entdeckung gemeinsam mit Freunden zu teilen.

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.