

Resilience Grillo Sicilia DOC

Dichtes Bukett, sortentypisch, harmonisch

Herkunft

Italien, Sicilia

Produzent

Colomba Bianca

Jahrgang

2019

Flaschengrösse

50 cl EW

Alkoholgehalt

13.00 %

Kulinarik

Vitello tonnato, Wiener Schmitzel, Poulet, sämigen Suppen, von der Fisch- bis zur Kartoffelsuppe, Fischgerichten.

Rebsorte

Grillo

Verschlusstyp

DIAM

Genussreife

ab 2020

Trinktemperatur

10-12°C

Artikelnummer

21253519

Ausbau

Inox



ÜBER DEN WEIN

RESILIENCE: Der Name sagt viel über diese Line aus. Zum einen verweist er auf das Überwinden einer Krise nach einem schweren Erdbeben in den 1960er-Jahren. Andererseits steht er für die Widerstandsfähigkeit der Reben. Für die Resilience-Weine werden autochtone Rebsorten ausgebaut. Die Auswahl umfasst Grillo, Insolia und Lucido bei den Weissweinen. Bei den Rotweinen brilliert der Nero d'Avola und wird von der etwas weniger bekannten Sorte Perricone ergänzt. Die Single Crues sind DOC-klassifiziert.

BESCHREIBUNG

Farbe

Glanzhelles Zitronengelb, schillernde hellgraue Reflexe.

Aroma

Tropisches Bukett, reife weisse Pfirsiche, frisch zitrisch, feiner Duft von weissen Blüten, Note nach Eisbonbons, dezent erdig, nasser Waldboden und Waldrebe.

Körper

Herzhafter, lebendiger Antrunk, mittelkräftiger Körper, cremige Textur im Gaumen, dichte, süss wirkende Aromatik, lebendige, frische Säure.

Qualität

Herrlich frisch mit einem endlosen Nachhall und grosser Harmonie.

