



Grillo Riserva «Collezione di Famiglia» 2022

| | |
|-------------------|---|
| Produzent | Funaro |
| Land/Gebiet | Italien/Sizilien |
| Appellation | Sicilia DOC |
| Produkt | Weissweine |
| Traubensorte(n) | Grillo (100%) |
| Anbau | Bio zertifiziert |
| Ausbau | 12 Monate in 1200-Liter-Fass ausgebaut |
| Alkoholvolumen | 13.0% |
| Restzucker | 0.3 g/l |
| Allergenhinweise | Enthält Sulfite |
| Vegan | Ja |
| Trinktemperatur | 9 bis 11 Grad |
| Optimaler Genuss | jetzt bis 2030 |
| Inhalt/Gebinde | 75 cl / 6er Kt |
| Produzierte Menge | 2999 Flaschen |

Die weisse Rebsorte Grillo entstammt einer natürlichen Kreuzung zwischen Catarratto Bianco und Muscat d'Alexandrie. Sie wird hauptsächlich auf der westlichen Seite Siziliens angebaut und wird seit Urzeiten für die Produktion des aufgespritzten Dessertweins Marsala verwendet. Erst ab den 1990er-Jahren wurden von ein paar Winzern erste Versuche gestartet, einen trockenen Weisswein aus 100 Prozent Grillo zu keltern.

Im Unterschied zum Grillo «Pinzeri» werden die Trauben für diese Riserva-Qualität in einem 2500-Liter-Fass vergoren und ausgebaut. Das grosse Holzfass verleiht dem Wein exotische Fruchtnoten, die an Aprikosen und reife Birnen erinnern. Im Gaumen cremig und mit erstaunlicher Frische ausgestattet. Ein spannender Weisswein mit der gewissen Eleganz und Noblesse, der Fischgerichte wunderbar begleitet.