

Etna Rosso DOC San Lorenzo 2017

Rote Früchte, Maraschino-Kirsche, Kräuter, Gewürznelke, Feuerstein, nasse Erde, feines Tannin, tief, lang

Winzer: Girolamo Russo
Region: Sizilien
Rebsorte: Nerello Mascalese mit einem kleinen Anteil Nerello Cappuccio
Farbe: rot
Ausbau: Eichenfass, Zementtank
Alkohol: 14.5 % vol
Trinktemperatur: 16 - 18°C

Kulinarischer Tipp: Pasta mit Fenchel-Salsiccia, Lammkarree mit Minzsoße

0.75 l – Bestellnummer 64717

AIS: 4/5 Trauben
Parker: 93/100 Punkten

Girolamo Russo
Sizilien

Die Weingärten von Giuseppe Russo liegen an den nördlichen Hängen zwischen Randazzo und Solichiata auf 600 bis 900m Seehöhe. Giuseppe ist selbst ein ? Gewächs? aus Passopisciaro, dem kleinen Örtchen, wo die Wiederauferstehung der Ätna-Weine ihren Ursprung hat. Die Weingärten, die er im Lauf der Jahre erworben hat, sind mit sehr alten Rebstöcken in Bäumchen-Erziehung bepflanzt, die direkt im Lava-Gestein wurzeln.

Die unterschiedlichen Lavaströme ergeben verschiedene mineralische Noten, die sich dann auch in seinen Lagenweinen wiederfinden. Giuseppe bewirtschaftet seine Weingärten biologisch und setzt Spritzmittel nur sehr minimalistisch ein. All das bedeutet niedrigen Ertrag, und die wenigen Flaschen, die man ergattern kann, sind Musterstücke für die Finesse, Eleganz und das große Potential, das in den Ätna-Weinen steckt.

Abbildung unverbindlich