Vino Lauria

Grillo Giardinello DOC Sicilia

2022, 750 ml

Italien, Sizilien

9911091715

Grillo

Alkoholgehalt: 13,0 %

Speisempfehlungen

von Sebastian Bordthäuser

Salat von Orangen, Fenchel und schwarzen Oliven

(Gemüse & Vegetarisch)

Spaghetti mit Zitrone, Basilikum und Scampi

(Meeresfrüchte)

Arrosticini

(Fleisch)

Verkostzngsnotizen

von Sebastian Bordthäuser vom 24.06.2023

Im Herzen Siziliens, gut 65km südwestlich von Palermo, liegt das Weingut im freien Gemeindekonsortium Trapani. Der Familien-Betrieb wurde bereits 1958 von Vitos Großvater gegründet, wurde auf Grund wirtschaftlicher Schwierigkeiten 1993 jedoch aufgegeben. Vito Lauria, der tief in seiner Heimat verwurzelt ist, hegte fortan den Wunsch, das Weingut wieder zu beleben und das vinophile Erbe seiner Familie in die Zukunft zu tragen. Von klein auf vertraut mit den Arbeitsweisen seines Großvaters entschied er sich, Weinbau und Önologie zu studieren.

Die Grillo ist ursprünglich auf den flachen und kalkhaltigen Böden rund um Trapani beheimatet. Vito Laurias Parzelle heisst Giardinello di Rapitalà und liegt gut 50km Kilometer östlich von Palermo an den sanft geschwungenen Hängen um Alcamo auf 600-700 Höhenmetern mit nördlicher Ausrichtung. Das erlaubt neben der langen, gleichmäßige Reife die optimale aromatische Ausprägung der Sorte. Ende August gelesen liegt der Ertrag bei durchschnittlich sechs Tonnen pro Hektar. Die Trauben werden angepresst und mazerieren temperaturkontrolliert für 24 Stunden auf den Schalen. Spontan im Stahltank vergoren reift der Wein für sechs Monate auf der Hefe, bevor er in den Verkauf kommt.

Farbe:
Kräftiges Strohgelb, leuchtend und klar.

Nase:
Den ersten Anstrich des 2022 Grillo Giardinello von VinoLauria besorgt ein ganzer Bauchladen voller Zitrusfrüchte: Grapefruits, grüne Mandarinen und Cedro-Zitronen skizzieren seine zitrische Seite, bevor etwas vollreife Melone und kleine haarige Quitten folgen. All dies steht auf einem unverrückbar mineralischen Fundament, duftet nach nasser Tafelkreide und distinktiv kräuterwürzigen Noten nach Salbei, grünem Tee und Zitronenmelisse.

Mund:
Trotz seiner ausladenden Aromatik zeigt er sich im Antrunk unglaublich diszipliniert und gradlinig. Krachtrocken ist er geerdet durch die saline Mineralik, die feine Phenolik flankiert ihn am Gaumen und unterstreicht die herben, mediterranen Kräuternoten. Die Frucht zeigt sich angenehm zurückgenommen im Extrakt, die reife und charmant eingebundene Säure transportiert all dies ins aromatisch vielschichtige Finale. Saft- und kraftvoller, pointierter Grillo mit hohem Zechfaktor.