



Vino Lauria

Grillo Giardinello DOC Sicilia



2024, 750 ml



Italien, Sizilien



9911091726



Grillo

Alkoholgehalt:

13,0 %

Speisempfehlungen

von Christina Hilker

Grapefruit-Gnocchi mit Rosmarin (vegetarisch)

Orangen-Salz-Oliven-Risotto mit Garnelen

Involtini vom Kalb mit Parmaschinken, Salbei und Röstgemüse



Verkostungsnotizen

von Christina Hilker vom 02.09.2025

Info zum Wein:

Die Grillo ist ursprünglich auf den flachen und kalkhaltigen Böden rund um Trapani beheimatet. Vito Laurias Parzelle heißt Giardinello di Rapitalà und liegt gut 50 Kilometer weiter östlich an den sanft geschwungenen Hängen um Alcamo auf 600 bis 700 Höhenmetern mit nördlicher Ausrichtung. Das erlaubt neben der langen, gleichmäßigen Reife die optimale aromatische Ausprägung der Sorte.

Info zum Ausbau:

Die Trauben werden angepresst und mazerieren temperaturkontrolliert für 24 Stunden auf den Schalen. Spontan imahltank vergoren, reift der Wein für sechs Monate auf der Hefe, bevor er in den Verkauf kommt.

Farbe:

Intensives Goldgelb mit grünen Reflexen.

Nase:

Der 2024 Grillo ist bereits im Duft eine Offenbarung, mit vielen Zitrusnoten, Salbei, Zitronenmelisse und herben Anklängen von Grapefruit und Zitronenzeste. Ein überaus animierender sommerlicher Duft mit pikanten Anklängen, man ist sofort gespannt auf den ersten Schluck.

Gaumen:

Würzig, erfrischend legt er sich mit viel Zitrus Noten auf die Zunge. Ein wahrlich belebender Wein, angenehm trocken, changierend zwischen Frucht, animierender Säure und feiner Herbe im langen Nachhall. Perfekter Begleiter zu italienisch inspirierter Küche. Spektakuläres Preis-Werte Verhältnis!