

## Grillo 0,75l

### Doppio Passo – Sicilia DOC



Kategorie:	Weißwein
Rebsorte:	Grillo
Geschmack:	halbtrocken
Kurzbeschreibung:	Am Gaumen eine milde Säure, etwas Restsüße und eine hohe Geschmacksdichte.
Alkohol:	12,5 % vol.
Serviertemperatur:	8-10 °C
Servierempfehlung:	Passt zu Fisch, Meeresfrüchten und hellem Geflügel, zu Antipasti, Salaten oder Gemüse
Verfügbare Formate:	0,75 Liter
Artikel-Nr.:	12 17 10

#### Charakteristik

Besticht durch Aromen von gelben Früchten und Zitrusnoten, einer ausgesprochenen milden Frische, wenig Säure und intensiver Geschmacksdichte.

#### Klima/Terroir

Der Grillo wird an der sizilianischen Küste gelegenen Gebiet angebaut. Dank besonderer Sonneneinstrahlungsverhältnisse, Temperaturen und Meeresbrisen ist die Region für den Weinbau sehr geeignet. Die Reben wachsen auf kalkhaltigen Böden.

#### Ausbau

Die Grillo Trauben werden nach der Ernte in einem zweiten Schritt mit kleinen Anteilen weiterer sorgfältig ausgewählter Weißweine verfeinert.

#### Die Besonderheiten

Nach dem Doppio Passo Rosato, der wie sein »roter Bruder« aus der Primitivo-Traube gekeltert wird, kommt der italienische Weißwein mit einer weiteren aromatischen Traube daher: Grillo heißt die hauptsächlich in Sizilien kultivierte, fruchtig-frische Rebsorte. Die Grillo-typischen Aromen von Aprikose, Orange und Ananas sind im Duft dieses Weines wiederzufinden und harmonieren ideal mit unbeschwerten Gerichten wie Salat, Fisch und Meeresfrüchten.

