

HELIOS GRILLO

Der Helios Grillo ist ein Juwel aus den weißen Weinbeeren des Weinguts Di Giovanna. Die Nase entzückt er mit Noten von wilden Blumen, Zitrusfrüchten und exotischem Obst. Am Gaumen ist er elegant mit einem Widerhall der fruchtigen Noten aus der Nase. Im Mund repräsentiert er sich angenehm füllig, frisch, mit einem leicht würzigen Abgang. Es ist ein Wein, der allmählich, im Laufe der Zeit seine Komplexität und Tiefe offenbart.

CHARAKTERISTIKA

Anbaugebiet DOC Sicilia

Rebsorte Grillo 100%

Alkoholgehalt 13% vol

Produktion 6.000 Flaschen

Weinbergslage Paradiso im Bereich Contessa Entellina, 30 Jahre alte Reben auf 450 m ü. M. mit biologischem Weinbau

Boden lehm- und kalkhaltig

Höhe über 400 Meter über dem Meeresspiegel

Anbau biologisch zertifiziert

Weinbereitung Maischegärung in Behältern aus Edelstahl im Kontakt mit den Beerenschalen für 8 Stunden, anschließendes sanftes Pressen

Reifung 10% in französischen Tonneaus und der Rest bleibt für 9 Monate auf der Feinhefe im Edelstahl



WEINBESCHREIBUNG

Die Helios-Weine der Familie sind dem Vater von Gunther und Klaus gewidmet: Aurelio Di Giovanna, einer der Pioniere jener Weinrevolution auf dem Territorium der Terre Sicane, die in den 1980er Jahren begann und zum önologischen Erfolg dieses Gebiets beitrug. Die von Hand gelesenen Trauben werden direkt nach der Ernte in den Weinkeller verbracht und dort nach einem sehr strengen Gärführungsprotokoll sofort weiterverarbeitet, um einen komplexen, eleganten Wein mit ausgeprägt lebendiger Mineralität zu erhalten.

Farbe Leuchtendes, zartes Gelb.

Duft Ausdrucksstarkes Bouquet nach roten Pampelmusen, weißen Blüten und tropischen Früchten.

Geschmack Vielschichtig und samtig-weich, von einem herrlichen Säuregerüst gestützt, mit zarten Noten von Ananas und Papaya.

AWARDS

92 points - James Suckling 2015

91 points - James Suckling 2016

Gold Medal - Gilbert & Gaillard 2016

90 points Gold Medal - Gilbert & Gaillard 2016