



# W e i n - E x p e r t i s e



## Settesoli Appassimento Grillo Sicilia DOC - VEGAN

Artikel-Nr.: 52 37 36

|                  |  |
|------------------|--|
| HERKUNFTSLAND:   | Italien  |
| ANBAUGEBIET:     | Sizilien   |
| ERZEUGER:        | Settesoli  |
| JAHRGANG:        | 2021   |
| KLASSIFIZIERUNG: | Sicilia DOC  |
| REBSORTE:        | 100% Grillo  |
| WEINERZEUGUNG:   | Stahltankgärung  |
| BEURTEILUNG:     | Strohgelb mit goldenen Reflexen, ist dieser Grillo Appassimento voll von mit köstlichen Noten von kandierten Orangenschalen, Honig und Jasmin. |
| MENÜEMPFEHLUNG:  | Umhüllend, aber erfrischend, passt er am besten zu Hühnchen, Paprika und gegrilltem Lachs.   |
| TRINKTEMPERATUR: | 10 -12 °C  |
| ANALYSE:         | <i>Alkoholgehalt: 13,0 % vol.<br/>Restzucker: 13,2 g/l<br/>Gesamtsäure: 5,9 g/l</i>  |

Settesoli wurde in Menfi, einer Stadt auf den Hügeln um Agrigento, Sizilien gegründet. Nach Westen schauend sind noch die Ruinen von Selinunte, der alten griechischen Stadt zu sehen, während auf der Südseite das Tal der Tempel liegt, welches zu den eindrucksvollsten Zeugnissen der griechischen Kultur und Architektur gehört.

Das Markenzeichen Settesolis ist die Sonne. Sie begleitet und unterstützt das Traubenwachstum in den Weinbergen im Süden Siziliens. Sie schenkt den Winzern Tag für Tag viel Licht und Wärme und verleiht den Weinen einen eigenständigen Charakter mit viel Energie. Mit seinem sanften Hang zum Meer und dem milden Klima ist dieses Gebiet für das Wachstum der Trauben besonders gut geeignet.

Settesoli Grillo Appassimento ist einer der ersten weißen Appassimentos auf dem deutschen Markt und trifft damit genau den Nerv der Zeit. Beim Appassimento Verfahren werden die Trauben für die natürliche Trocknung am Weinstock belassen und erst Ende September, Anfang Oktober gelesen, wodurch die Aromen wunderbar ausgewogen und konzentriert daherkommen.