



(0,75 L)

2024 Duca Oniris Bianco Grillo DOC Trocken

Artikelnummer: 170027

Charakteristik

Der Geruch:

Der Oniris Grillo 2024 zeigt sich in hellem Strohgelb mit grünlichen Reflexen und spiegelt die Frische Westsiziliens wider. In der Nase entfaltet er ein aromatisches Bouquet aus Grapefruit, Jasmin sowie exotischen Noten von Mango und Papaya.

Am Gaumen:

Am Gaumen wirkt er lebendig und direkt, mit prägnanter Frische, feiner Säurestruktur und harmonischer Balance. Der lange, klare Abgang unterstreicht seine elegante und zugleich zugängliche Stilistik.

Lagen, Bodenart und Exposition

Die Duca Salaparuta Gruppe bildet heute die größte private Weingruppe Siziliens. Sie bringen die Geschichte der Insel und ihres Landes durch ihre eindrucksvollen Weingüter und die historischen Weinkeller zum Ausdruck – aber vor allem durch ihre Weine.

Geschmacksrichtung

Trocken

Rebsorten und Klone

Grillo

Nach der Anlieferung im Weingut werden die Trauben entrappt und in einer schonenden Presse sanft gepresst, um den Vorlaufmost zu gewinnen. Die Gärung erfolgt in Edelstahltanks bei kontrollierter Temperatur von 16–18 °C. Nach der Gärung bleibt der Wein mindestens 3 Monate auf der Feinhefe. Anschließend reift er mindestens einen Monat in der Flasche vor der Freigabe.

Analytische Werte

Säuregehalt 5,8 g/l Alkoholgehalt 11,0 Vol. %

Speisenempfehlung

Ideal zu Fischsuppe, Schalentieren und rohen Meeresfrüchten.

Servierempfehlungen

Serviertemperatur liegt bei 8 – 10 Grad



8 007063 131476