



**DI GIOVANNA**

**NATÜRLICH  
GUT**



**9,95€**

**10,95€**

**NERO D`AVOLA & GRILLO**

Wie finden eigentlich neue Weingüter den Weg ins Meimberg-Sortiment? Nun, man liest viel (Fachzeitschriften, Weinführer, Internetforen), tauscht sich mit befreundeten Winzern aus, schaut immer wieder über den Tellerrand und – letztlich das Wichtigste – man probiert und probiert und probiert. Manchmal ist es aber auch ganz anders, wie z. B. beim Weingut Di Giovanna...

Erstkontakt vor gut zwei Jahren: Am Telefon eine Dame, die uns von der Qualität ihres Weinguts berichtete. Normalerweise ein Grund, es kurz zu machen – erhalten wir doch zu oft Anrufe von „Vertrieblern“, die in der Regel unter der Rubrik Zeitdiebstahl abzulegen sind. Hier jedoch: Kein plumper Verkaufsdruck, sondern von Beginn an ehrliche Freundlichkeit und Authentizität. Es entstand echte Sympathie und der Wunsch nach Probeflaschen. Nach deren Verkostung war klar: Ein wahrer Glücksfall, die Di Giovannas!

Sitz des Familienunternehmens ist Sambuca di Sicilia. Das seit fünf Generationen bestehende Anwesen umfasst 56 ha Weinberge, 13 ha Olivenbäume, Wald und Weizenfelder. Die „moderne“ Produktion und der Export begannen 1996 mit Aurelio, seiner deutschen Frau Barbara (die oben schon erwähnte) und den Söhnen Gunther und Klaus.

Insgesamt fünf Weingärten befinden sich Siziliens Südwesten. Die Trauben gedeihen in Höhen von 350 m bis 830 m. Alle Lagen werden vom Rebschnitt bis zur Ernte von Hand nach EU-zertifizierten BIO-Standards bearbeitet. Hier findet man keinerlei chemischen Pestizide, Herbizide oder Düngemittel! Auch die Arbeiten im Weinkeller folgen strengsten Bio-Richtlinien. Die klare, unverfälschte Art der Weine begeistert und ragt deutlich aus der Masse des sizilianischen Weinbaus heraus.

**Unser Lieblingswein ist der Vurria Nero d'Avola DOC Sicilia: Ein maskuliner, zugleich hoch eleganter Tropfen und großartiger Ausdruck der wichtigsten autochthonen Rebsorte Siziliens. Das einzigartige Terroir und sorgfältigste Arbeit im Weingarten (z. B. Ertragsrückschnitt von 50 %) sorgen für perfektes Lesegut. Die entrappten Trauben werden für 18 Tage bei kontrollierter Temperatur mazeriert, die Fermentation verläuft in Edelstahl tanks. 50 % des Weins reifen für sechs Monate in gebrauchten Fässern aus französischer Eiche. Das Ergebnis: Leuchtendes Rubinrot. In der Nase reife Schwarzkirschen, Waldbeeren sowie feinste Röstaromen und Noten edler Schokolade. Angenehm seidiges, sehr stimmiges Mundgefühl. Im Finale druckvolle, ausdrucksstarke Mineralität. Wahre, natürliche Klasse aus den Händen einer tollen Winzerfamilie!**

**Speiseempfehlungen: Rinderbraten, Wildbret, Lamm, reifer Käse.**

94 von 100

**falstaff**

Punkten