Vino Lauria

Grillo Giardinello DOC Sicilia

2025, 750 ml

Italien, Sizilien

9911091732

Grillo

Alkoholgehalt: 12,5 %



Speisempfehlungen

von Sebastian Bordthäuser

Linguine mit Pesto alla Genovese, Kartoffeln und grünen Bohnen

Spaghetti Frutti di Mare

Kaninchen geschmort mit Aprikosen

Verkostungsnotizen

von Sebastian Bordthäuser vom 12.07.2026

Die Grillo ist ursprünglich auf den flachen und kalkhaltigen Böden rund um Trapani beheimatet. Vito Laurias Parzelle heißt Giardinello di Rapitalà und liegt gut 50 Kilometer östlich von Palermo an den sanft geschwungenen Hängen um Alcamo auf 600–700 Höhenmetern mit nördlicher Ausrichtung. Das erlaubt neben der langen, gleichmäßigen Reife die optimale aromatische Ausprägung der Sorte. Ende August gelesen liegt der Ertrag bei durchschnittlich sechs Tonnen pro Hektar. Die Trauben werden angepresst und mazerieren temperaturkontrolliert für 24 Stunden auf den Schalen. Spontan im Stahltank vergoren reift der Wein für sechs Monate auf der Hefe, bevor er in den Verkauf kommt.

Farbe:
Kraftvolles Strohgelb mit leuchtenden Reflexen.

Nase:
Stilistisch ist der 2025 Grillo Giardinello von VinoLauria eine Bank und setzt stets auf die reife, freudvolle Seite der Sorte. Mit voller Frucht voraus füllen Honigmelonen, Pfirsiche, Aprikosen sowie reife Birnen und Kaktusfrüchte seinen Korb, die salin-mineralischen Noten treten eher in den Hintergrund, dezente Noten nach hellem Tabak bilden den würzigen Counterpart. Mit prallen Backen verspricht er quietschfidelen Spaß im Glas.

Mund:
Im Antrunk super saftig mit extraktreicher gelber Frucht und schönem Punch am Gaumen. Mit mittelkräftigem Körper und selbstsicherem Auftritt hält er, was die Nase verspricht, und segelt klar auf der fruchtvollen Seite des Südens. Die milde Säure ist perfekt eingebunden, aromatisch dreht sich ebenfalls alles um die reichhaltige Frucht, leicht herb flankiert von milden Küchenkräutern.