


# Sicilia Bianco DOC 2023

## Akazienblüte, Kamille, Honig, zarte Cremigkeit, Frische, feine Mineralik, Fülle und Kraft, gut eingebundenes Holz

**Winzer:** Serra Ferdinandea
**Region:** Sizilien
**Rebsorte:** 50% Grillo, 50% Sauvignon Blanc
**Farbe:** weiß
**Ausbau:** 9 Monate Tonneau, großes Holzfass und Barrique
**Alkohol:** 13.5 % vol
**Trinktemperatur:** 12 - 14°C

**Kulinarischer Tipp:** Zu Kabeljau mit Spinat, Schupfnudeln mit Sauerkraut

**0.75 l** – Bestellnummer 82423

Bibenda: 4/5 Trauben

## Serra Ferdinandea
### Sizilien

Serra Ferdinandea ist ein gemeinsames Projekt zweier Familien - Planeta aus Sizilien und Oddo aus Frankreich. Das Weinbaugebiet befindet sich zwischen Sciacca und Sambuca di Sicilia, am westlichen Rand der Sicani-Berge, ein Ort von seltener Schönheit inmitten von Macchia und Wäldern, auf einer Höhe von 400 bis 450 Metern. Hier, nicht weit vom Sizilianischen Kanal, finden wir auch den Berg Kronio, in dessen Höhlen in 6.000 Jahre alten Amphoren die wahrscheinlich ältesten Spuren von Weinbereitung im gesamten Westen gefunden wurden - und nahe Sambuca di Sicilia den phönizischen Felsenpalast "Della Risinata". Diese archäologischen Funde bezeugen, dass die Rebe hier einige der ältesten Wurzeln im Mittelmeerraum hat, wenn nicht sogar die ältesten überhaupt. Und der Name des Weinguts? Ferdinandea war eine am 10. Juli 1831 erstmals gesichtete, durch einen vulkanischen Ausbruch entstandene, aber bald darauf wieder verschwundene Insel im Mittelmeer nahe bei Sciacca.


Abbildung unverbindlich