



GORGHI TONDI, Sizilien

Das 130 Hektar große Weingut liegt direkt am Naturschutzgebiet Lago Preola und Gorghi Tondi (das den Namen für das Weingut gab). Die Ur-Großmutter der heutigen Eigentümerinnen Annamaria und Clara Sala hatte sich in dieses Land mit den kleinen runden Seen (Gorghi Tondi) verliebt, kaufte und kultivierte es. In unmittelbarer Nähe zur Küste am Südwest-Zipfel Sizilien gelegen profitieren die Reben von der salzigen Meeresluft, der starken Lichtintensität und ausreichend Feuchtigkeit. Das erleichtert die biologische Bewirtschaftung, alle Weine und das Olivenöl sind bio-zertifiziert. Die spektakulären Gebäude schmiegen sich perfekt in die atemberaubende Schönheit der Landschaft ein, das Gut gilt als gelungenes Beispiel, wie modernste Technologie und Architektur mit der Natur eine harmonische Einheit bilden können. Der Vater von Annamaria und Clara Michele Sala kann auf 40 Jahre Erfahrung im Weinbau schauen, sein Vermächtnis wird von seinen Töchtern behutsam weiter entwickelt. Sie setzen Maßstäbe mit Gorghi Tondi hinsichtlich Nutzung sauberer Energie und Umweltschutz.



Grillo Coste a Preola 2024

Aus der in Sizilien heimischen Sorte Grillo (aus biologischem Anbau) erzeugt Gorghi Tondi einen unglaublich saftigen, verspielten Weißwein mit feiner Zitrus- und Apfelfrucht, die von einer pikanten Salzigkeit akzentuiert wird. Hinzu gesellt sich eine zart würzige Note, so dass er nicht nur herrlich süffig ist, sondern sich auch als ernsthafter Begleiter von Fischgerichten und Meeresfrüchten auszeichnet.

Weinsorte:	○
Trinken bis:	2028
Inhalt:	0,75 L
Passt zu:	 

