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.

Nero d'Avola Coste a Preola 2024

Der Nero d'Avola Coste a Preola vom BIO-Weingut Gorghi Tondi ist ein hocheleganter trockener Rotwein, dessen feingliedriges und vielschichtiges Bukett nach schwarzen Kirschen, Brombeeren, Teer und Lakritze verführerisch wirkt. Am Gaumen schmeichelt er mit saftiger, reifer und hochfeiner Frucht, weichen und feinkörnigen Gerbstoffen und einem wunderschönen, sehr langen Finale. Kein Kraftprotz, eher eine Ballerina!

Weinsorte:	
Trinken bis:	**2030**
Inhalt:	**0,75 L**
Passt zu:	