

## Etna Rosso DOC Feudo 2017



77 Jahre alte Rebstöcke, rotfruchtig,  
Kirsche, mediterrane Kräuter, sehr  
kraftvoll, straff

**Winzer:** Girolamo Russo

**Region:** Sizilien

**Rebsorte:** Nerello Mascalese mit einem kleinen Anteil  
Nerello Cappuccio

**Farbe:** rot

**Ausbau:** Eichenfass, Zementtank

**Alkohol:** 14.5 % vol

**Trinktemperatur:** 16 - 18°C

**Kulinarischer Tipp:** zu Irish Stew, zu  
Wildschweingulasch mit Preiselbeeren

**0.75 l** – Bestellnummer 64617

Gambero: 2,5/3 Gläsern

AIS: 5/5 Trauben

Parker: 92/100 Punkten

Doctor Wine: 93 Punkte, Veronelli: 3 Stelle, Falstaff: 92  
Punkte

---

### Girolamo Russo Sizilien

Die Weingärten von Giuseppe Russo liegen an den nördlichen Hängen zwischen Randazzo und Solichiatà auf 600 bis 900m Seehöhe. Giuseppe ist selbst ein ? Gewächs? aus Passopisciaro, dem kleinen Örtchen, wo die Wiederauferstehung der Ätna-Weine ihren Ursprung hat. Die Weingärten, die er im Lauf der Jahre erworben hat, sind mit sehr alten Rebstöcken in Bäumchen-Erziehung bepflanzt, die direkt im Lava-Gestein wurzeln.

Die unterschiedlichen Lavaströme ergeben verschiedene mineralische Noten, die sich dann auch in seinen Lagenweinen wiederfinden. Giuseppe bewirtschaftet seine Weingärten biologisch und setzt Spritzmittel nur sehr minimalistisch ein. All das bedeutet niedrigen Ertrag, und die wenigen Flaschen, die man ergattern kann, sind Musterstücke für die Finesse, Eleganz und das große Potential, das in den Ätna-Weinen steckt.