

TANK 57 Grillo DOC Sicilia Appassimento

Jahrgang: 2025
Erzeuger: Camivini
Art. Nr.: 120.080

Herkunftsland: Italien
Region: Sizilien, Venetien, Apulien
Ort des Gutes: Marsala



Auszeichnungen

Luca Maroni: 94 Punkte (Jg. 2020)

Luca Maroni: 94 Punkte (Jg. 2021)

Luca Maroni: 94 Punkte (Jg. 2022)

Weingut / Erzeuger

Das Appassimento-Verfahren, bei dem die Trauben vor der Gärung angetrocknet werden, wird bei den Tank-Weinen direkt am Rebstock durchgeführt. Dies bedeutet, dass die Trauben erst geerntet werden, wenn sie bereits zu Rosinen geworden sind und einen Großteil des Wassers verloren haben. Dieses aufwendige Verfahren erfordert besonders gesunde Trauben aus Top-Lagen. Genau solche Lagen hat der italienische Winzer Mario Minini für sein Herzensprojekt in ganz Italien herangezogen.

Mario ist eine leidenschaftliche Persönlichkeit im italienischen Weinbau. Er hat mehrere Weingüter in ganz Italien und ist bekannt für seine aufstrebenden Projekte. Seine Familie hat eine unvergleichliche Erfolgsgeschichte in Italien, und seine Weine sind weltweit bekannt. Er vereint Tradition und moderne Technik und hat mit der Erzeugung von Weinen einen langgehegten Traum erfüllt. Sein Großvater, Francesco Minini, gründete 1920 die Cantine Francesco Minini südlich von Brescia und produzierte Weine aus dem Trentino. Nach dem Zweiten Weltkrieg wurde das zerstörte Gut liebevoll wieder aufgebaut. Mario Minini setzte die Arbeit seines Großvaters und seines Vaters fort, suchte jedoch auch nach neuen Herausforderungen. An seiner Seite hat er dafür stets seinen Neffen Franco Minini, der in den letzten Jahren immer näher an das Familien-Imperium herangeführt wurde.

Die Weine der Tank-Serie stellen eine moderne Umsetzung des traditionellen Appassimento-Verfahrens dar. Sie zeichnen sich durch ihre typischen Merkmale aus, eine dichte, stoffige Textur, intensive und komplexe Aromatik, eine leichte Rosinennote und angenehme Restsüße. Im Gegensatz zu vielen anderen Appassimentos behalten sie eine spannungsreiche Säure und einen leichten, harmonischen Restzuckergehalt bei. Die Idee ist simple: regionstypische italienische Rebsorten im Appassimento Style modern interpretiert. Die Trauben des TANK N°11 Syrah, des N°26 und des N°57 Grillo stammen aus Sizilien von ausgewählten Lagen östlich von Marsala. Die Trauben des TANK N°73 Merlot reifen im IGT Veneto und der berühmteste Vertreter dieser Reihe, der TANK N°32 Primitivo stammt standardgemäß aus Apulien. Ein beeindruckende Weinlinie mit Kultcharakter!

Beschreibung

Farbe: goldenes Gelb
Rebsorte: Grillo
Charakteristik: zarte Blütenaromen und Noten von reifem Pfirsich treffen auf kandierte Zitrone und feine Honignuancen, die cremige Textur wird von einer lebendigen Frische begleitet, während dezente Würze für Tiefe sorgt, im Nachhall zeigen sich mineralische Akzente mit einem Hauch von getrockneten Aprikosen

Ausbau:
Liefereinheit: 6 Flaschen á 0,75 Liter

Analyse

Alkoholgehalt: 13,5 % vol.

Restzucker: 9 g/l

Gesamtsäure: 6 g/l

Gastromische Empfehlungen

Ergänzt geräucherte oder gegrillte Fischgerichte, wie auch würzige Gerichte mit Meeresfrüchten

Stand: 13.06.2026 12:15 Uhr