


# 50 Anni Grillo

## Sicilia DOP 2024


Maggios Meisterstück: fassgereifter Grillo mit Fülle und Schmelz


**Artikelnummer** 5062.24  
**Weingut** Maggio Vini  
**Region** Sicilia  
**Jahrgang** 2024

 **Degustationsnotiz**  
Goldgelb; Vanillenoten im Bukett, getrocknete Aprikosen; etwas Honig, füllig, deutliche Röstaromen am Gaumen, schöner Schmelz, leichte Tanninstruktur, mineralisch im Abgang  
*Martina Korak, Önologin*


 **Rebsorten**  
Grillo (100%)


 **Speisenvorschläge**  
Pasta-Gerichte mit Gemüse oder hellem Fleisch, Risotto, Gemüsequiche


 **Lagern** Bis mindestens 2028 lagerfähig

 **Genusstipp** Optimaler Genuss bei 10-12 °C

 **Verschluss** Naturkork

 **Vegan** ohne tierische Inhaltsstoffe hergestellt

 **Delinat-Zertifizierung**  
3 Schnecken

 **Analysedaten**

Alkohol	13%
Freie SO2	19 mg/l
Gesamte SO2	125 mg/l
Flüchtige Säure	0.34 g/l
Gesamtsäure	5.2 g/l
pH-Wert	3.30
Restzucker	0.9 g/l
Analysedatum	21.11.2025

**Gesetzliche Angaben**  
Biozertifikat: IT-BIO-004  
Herkunft: IT  
Abfüller:  
enthält Sulfite

**Weitere Informationen**  
[www.delinat.com/5062.24](http://www.delinat.com/5062.24)

