

Ben Ryé 2017

Kollektion *Weinikonen*: Weine von einzigartiger Persönlichkeit

Der Ben Ryé 2017 präsentiert sich mit einem intensiven Bouquet, in dem die Aromen der getrockneten Traube hervorstechen: Aprikose und kandierte Orangenschale. Im Geschmack ist er außergewöhnlich frisch und balanciert perfekt die Süße.



TYOLOGIE: Passito di Pantelleria Doc

TRAUBEN: Zibibbo (Moscato).

PRODUKTIONSGBIET: Insel Pantelleria (Südwestsizilien); Gebiete: Khamma, Tracino, Mueggen, Serraglia, Gibbiuna, Barone, Martingana, Bukkuram, Favarotta, Punta Karace, Bugeber, Karuscia.

BÖDEN & KLIMA: Höhe zwischen 20 und 400 m ü.d.M; komplex Orographie, typisch vulkanisch, Anbau vor allem auf Terrassierungen. Sandig Boden, Lavaursprung, leicht säurehaltig bis neutral (pH-Wert 6,5 - 7). Tiefer und fruchtbarer Boden, reich an Phosphor, Kalium und Zink. Milde und niederschlagsarme Winter. Windige Sommer.

WEINBERG: Die Weinstöcke werden in rundliche Vertiefungen nach der für Pantelleria typischen niedrigen Bäumchen-Methode angebaut. Die Bäumchen-Erziehungsmethode von Pantelleria wurde in die Liste des UNESCO-Weltkulturerbes aufgenommen, da es sich um eine "kreative und nachhaltige" Anbauform handelt. Zum ersten Mal wurde eine landwirtschaftliche Praxis als immaterielles Kulturgut betrachtet. Anbaudichte: ab 2.500 Weinstöcke pro Hektar. Mit Erträgen von 4 – 5 t/ha. Das Durchschnittsalter der Reben liegt bei 60 Jahren. Einige Reben, die der Reblaus nicht zum Opfer gefallen sind, sind wurzelecht und sind über 100 Jahre alt.

JAHRGANG 2017: 2017 war ein relativ trockener Jahrgang mit 379 mm* Niederschlag gegenüber einem Durchschnitt von 434 mm**. Daher wurden an einigen Weinbergen Ausdünnungen

vorgenommen, um die Produktionsmenge mit dem Wasservorkommen im Boden im Gleichgewicht zu halten und somit eine optimale Reifung der Trauben zu begünstigen. Auf Pantelleria wurde ein quantitativer Rückgang von circa 20% im Vergleich zum Unternehmensdurchschnitt der letzten Jahrgänge verzeichnet. (*Die Niederschlagsmengen auf Pantelleria werden vom 1. Oktober bis zum 30. September des nachfolgenden Jahres berechnet; **Niederschlagsdurchschnitt wurde ab der Weinlese 2013 bis 2017 berechnet und von dem SIAS, agrometeorologischer Informationsservice Siziliens, erfasst).

WEINLESE: Die Lese per Hand erfolgt in Kisten mit sorgfältiger Auswahl der Trauben im Weinberg. Die Lese der für die Produktion des Ben Ryé bestimmten Trauben begann am 17. August, wobei die ersten Trauben zur Antrocknung bestimmt waren, und wurde am 15. September abgeschlossen.

WEINBEREITUNG: Gärung: In Stahlfässern bei kontrollierter Temperatur; bei der Gärung es Mosts werden nach und nach die entbeerten und per Hand ausgelesenen getrockneten Trauben zugegeben. Während der Mazeration werden die außergewöhnliche Süße, die Frische und das sehr persönliche Aroma der getrockneten Traube freigesetzt. Ausbau: Im Tank für 7 Monate und mindestens 12 Monate in der Flasche, bevor der Wein in den Handel kommt.

ANALYTISCHE DATEN: Alkoholgehalt 14,12 % Vol., Säuregehalt insgesamt 7,3 g/l., pH-Wert: 3,83, Restzucker: 195 g/l.

DEGUSTATIONSMERKMALE (24/06/2019): Der Ben Ryé 2017 präsentiert sich in einem glänzenden Bernsteinengelb. Er bietet ein duftendes und komplexes Bouquet, das Noten von frischer Aprikose und kandierter Orangenschale mit Nuancen der mediterranen Macchia umfasst. Im Geschmack überrascht er mit großartiger Frische und Intensität, mit einer angenehmen Süße, die durch eine großartige Mineralität und eine lebendige Würze ausgeglichen wird. Er schließt mit einer sehr langen Persistenz ab, bei der die fruchtige Note wieder angenehm zum Ausdruck kommt.

LEBENSDAUER: über 30 Jahre.

ESSEN & WEIN: perfekt zu trockenem Mandelgebäck, Schokolade sowie Marmeladen- und Ricotta-Törtchen. Probieren Sie den Wein auch mit Blauschimmelkäse und Foie Gras. Ausgezeichnet auch allein als Meditationswein. Er sollte in Gläsern mittlerer Größe serviert werden, die nach oben leicht weiter werden; er kann direkt vor dem Servieren entkorkt werden. Optimal bei einer Temperatur von 14°C.

FÜR DEN WUNSCH: eine exklusive und unvergessliche Erfahrung zu machen. Die Weinsammlung mit einzigartigen und langlebigen Weinen zu bereichern. Ein ganz besonderes Geschenk zu machen.

DIALOG MIT DER KUNST: Sein Name kommt aus dem Arabischen und bedeutet "Sohn des Winds", weil auf Pantelleria der Wind immer zwischen den Weintrauben bläst, der zahlreiche Düfte mit sich bringt, die so intensiv sind, dass man nach ihnen geradezu greifen kann. Das Etikett lobt die Liebe, die Sorgfalt und die Mühen des heldenhaften Weinanbaus auf einer einzigartigen und faszinierenden Insel. Ein schmeichelndes und einnehmendes Abbild, das die Essenz der Insel offenbart.

ERSTER JAHRGANG: 1989.