

Tancredi 2009

Der Tancredi 2009 ist ein rubinroter, komplexer, eleganter Wein mit einem intensiven Bouquet, das sich mit Noten von roten Früchten und Graphit öffnet, zu denen sich balsamische und Gewürz-Noten gesellen.

Bezeichnung: Rosso - Sicilia Igp.

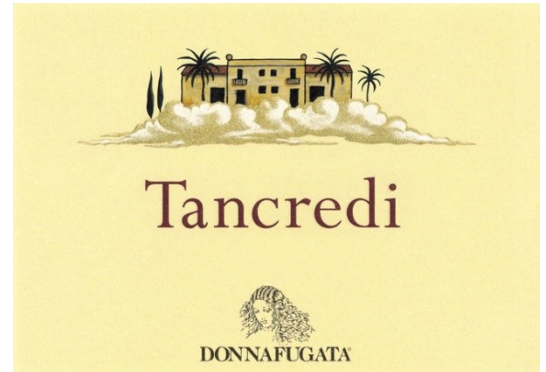
Trauben: Cabernet Sauvignon und Nero d'Avola; Die Cuvée wird mit Tannat und anderen Trauben ergänzt.

Produktions-Zone: Süd-West Sizilien, Tenuta di Contessa Entellina und benachbarte Lagen.

Höhe: von 200 - 600 m ü.d.M.

Orographie: Hügel.

Böden: Offene Lehmböden mit Alkali-Reaktionen (pH da 7,5 - 7,9). Gesamt-Kalk-Anteile von 20 - 35%. Reich an Nahrungselementen (Pottasche, Magnesium, Kalk, Eisen, Mangan, Zink).



WEINBERG

Reb-Ziehform und Reb-Schnitt: Gegen-Spalier mit Holz-Pfählen und Stahl-Drähten; Schnitt- form: Gegensporn mit 6 – 8 Knospen pro Pflanze.

Pflanz-Dichte: ca. 4.500 – 6.000 Pflanzen pro Hektar.

Weinlese-Ergebnis pro Hektar: ca. 50 DZ / ha.

Jahrgang: Der Jahrgang 2009 war ein guter, typisch sizilianischer Jahrgang, selbst wenn der Niederschlag höher als durchschnittlich war (844 mm gegenüber den 683 mm der letzten

10 Jahre). Durch den regelmäßige Klima-Verlauf und die aufmerksame Weinbergs-Arbeit konnten gesunde und perfekt reife Trauben in den Keller gebracht werden. Diese haben Rotweine ergeben, die gekennzeichnet sind von gutem Gleichgewicht zwischen Frucht und Struktur .

KELLER:

Gärung: Ca. 12 Tage Maischegärung in Edelstahl bei einer Temperatur von 26 - 30°C.

Ausbau: Nach Abschluß der Milchsäure-Gärung wurde der Wein ca. 14 Monate in Barriques und Tonneaux französischer Eiche, und zwar sowohl in neuen Fässern wie auch in Fässern im zweiten Durchgang gelagert; danach erfolgte die Flaschen-Reifung über weitere 24 Monate ca.

Analyse-Daten: Alkohol 13, 55 % vol., Gesamt-Säure: 6,1 g/l., pH: 3,53

VERKOSTUNGS-NOTIZEN

Beschreibung: Der Tancredi 2009 ist ein rubinroter Wein, komplex und elegant mit einem vollen Bouquet, in dem die Noten von roten Früchten, insbesondere von Weichsel-Kirschen, hervorstechen. Diese verbinden sich mit süßen Graphit-Tönen, um mit balsamischen und würzigen Noten (Tabak, Bitter-Schokolade und Lakritz) zu enden. Im Mund ist er weich und einladend mit einer perfekten Verbindung zu den Wahrnehmungen der Nase; er ist ausgewogen und unterlegt von edlen und eleganten Tanninen.

Alterungs-Möglichkeit: Mehr als 10 Jahre.

LEBEN MIT DEM WEIN

Speisen und Wein: Perfekt ergänzt werden anspruchsvolle Gerichte mit rotem Fleisch wie Braten oder auch Wildgerichte. Er sollte in großen, weiten und hohen Gläsern bei optimaler Temperatur von 18° C. serviert werden.

Gelegenheiten: Perfekt in Augenblicken der Entspannung, während einer Lesepause mit Buch und Musik. Wir empfehlen ihn auch zu Geschäfts-Essen.

KUNST UND Wein: In der Erinnerung an Alain Delon, der in dem berühmten Film von Visconti nach dem Roman von Giuseppe Tomasi di Lampedusa "Il Gattopardo" spielt, stellt dieser Wein im besten Sinne dessen "revolutionäre" Eleganz und dessen Ehrgeiz dar. Das Etikett erinnert an die Kellerei von Contessa Entellina, stellt sie jedoch auf einer Wolke dar, fast wie eine Fata Morgana.....Nino Rota hat für Visconti die Musik "Reise nach Donnafugata – Viaggio a Donnafugata" komponiert.

Erster Jahrgang: 1990