



Ben Ryé 2003

Einer der weltweit beliebtesten italienischen Süßweine

Kollektion Weinikonen:

Großartige Weine mit einzigartiger Persönlichkeit

Ben Ryé 2003, der durch seine außergewöhnliche Persönlichkeit und Tiefe bereits mit der Farbe, die sich in einem glänzenden Bernstein gelb präsentiert, geprägt wird. Nach den ersten intensiven Noten von Aprikose und Pfirsich folgen die süßen Düfte von getrockneten Feigen und Honig, Kräutern und mineralischen Noten. Im Geschmack beeindruckt er durch die beachtliche Komplexität, die durch die Kombination von Süße, Schmackhaftigkeit und Geschmeidigkeit gegeben ist. Langer Abgang mit harmonischer Rückkehr der Düfte.

Bezeichnung: Passito di Pantelleria DOC

Rebsorte: Zibibbo (Moscato di Alessandria)

Produktionsgebiet: Pantelleria Weinberge und Kellereien

meteorologischer Jahrgang: Nach 3 Jahren Trockenheit war auf Sizilien der Winter 2002-2003 von einer Niederschlagsmenge gekennzeichnet, die dem sizilianischen Durchschnitt entspricht.

Ernte: Lese per Hand, mit Ablage der Trauben in der Kiste und aufmerksamer Auslese der Trauben am Weinberg.

Ertrag pro Hektar: 4 – 5 t

Vinifikation: In Stahlfässern bei kontrollierter Temperatur; bei der Gärung des 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: 4 -5 Monate in Tanks 6 Monate in der Flasche

Alkohol und analytische Daten: Alkoholgehalt: 14.10%, Säuregehalt insgesamt: 6.52 g/l, pH-Wert: 4.09

Residuo zuccherino: 188.1 g/l

Lebensdauer: über 30 Jahre

Erster Jahrgang: 1989

Das Etikett: 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 Weinbaus auf einer einzigartigen und faszinierenden Insel. Ein schmeichelndes und einnehmendes Abbild, das die Essenz der Insel offenbart.

Zu Tisch: Karamellierter Entenbraten, Foie gras, Kräuterkäse, Kekse und hochwertige Schokolade.