



Ben Ryé 2007

Einer der weltweit beliebtesten italienischen Süßweine

Kollektion Weinikonen:

Großartige Weine mit einzigartiger Persönlichkeit

Der Ben Ryé 2007 bringt die ausgezeichnete Komplexität ins Glas, die in den getrockneten Trauben enthalten ist; getrocknete Aprikose, Freesien, Safran, salzhaltige Noten und Orangenblütenhonig. Die Frische gleicht die alkoholische Komponente und die Zuckerkomponente aus, die sich mit Eleganz vermischen. Sehr lang und seidig.

Bezeichnung: Passito di Pantelleria DOC

Rebsorte: Zibibbo (Moscato di Alessandria)

Produktionsgebiet: Pantelleria Weinberge und Kellereien

meteorologischer Jahrgang: Kurzinformation: Der Jahrgang 2007 war niederschlagsärmer als der Durchschnitt Westsiziliens. Die Temperaturen entsprachen ungefähr den saisonalen Werten. Insbesondere wurden Ende Juni die Höchsttemperaturen registriert, in der zweiten Julihälfte und in der letzten Augustwoche wurden sie von sehr kühlen Nachttemperaturen gemildert.

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

Ertrag pro hektar: 4 – 5 t

Vinifikation: 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: 4 -5 Monate in Tanks 6 Monate in der Flasche

Alkohol und analytische Daten: Alkoholgehalt: 14.15%, Säuregehalt insgesamt: 7.43 g/l, pH-Wert: 4.00

Residuo zuckerino: 192 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 Weinanbaus auf einer einzigartigen und faszinierenden Insel. Ein schmeichelndes und einnehmendes Abbild, das die Essenz der Insel offenbart.

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