

Weingut
Contessa Entellina

Sherazade 2022

Sicilia Doc Nero d'Avola

Der Sherazade 2022 hat ein Bouquet von roten Früchten, die von zarten würzigen Anklängen und balsamischen Noten begleitet werden. Ein angenehm duftender Nero D'Avola mit schmeichelnden Tanninen: Ein ungewöhnlicher Rotwein, ideal für einen Aperitif.



PRODUKTIONSGBIET

Südwest-Sizilien, Gut von Contessa Entellina und angrenzende Gebiete.

REBSORTEN

Nero d'Avola.

BÖDEN & KLIMA

Hügellagen zwischen 470 und 500 m ü.d.M.; lehmhaltige Böden mit sub-alkaliner Reaktion (pH-Wert 7,5 bis 7,9), nährstoffreich (Kalium, Magnesium, Kalzium, Eisen, Mangan, Zink), mit einem Kalkanteil von 20 bis 35%.

WEINBERG

Kordonerziehung mit Zapfenschnitt; pro Pflanze werden 3 bis 5 Zapfen mit jeweils 2 Augen angeschnitten; Pflanzdichte 4.500 bis 6.000 Rebstöcke/ha, mit Erträgen von 7.500 bis 8.500 kg/ha.

JAHRGANG

Der Jahrgang 2022 hat dank der allgemein günstigen klimatischen Bedingungen hervorragende Weine erbracht. Die Niederschlagsmenge betrug 1.016 mm gegenüber einem Durchschnitt* von 665 mm. Die Niederschläge konzentrierten sich auf den Herbst und das Frühjahr (zwischen Ende April und den ersten zehn Tagen im Mai) und versorgten die Böden mit einer guten Wasserreserve, die in einigen Weinbergen durch Notbewässerung ergänzt wurde. Es ist zu berücksichtigen, dass von den 1.016 mm Niederschlag 150 mm am Ende der Ernte fielen, in der letzten Septemberwoche. Die Temperaturen entsprachen überwiegend dem Durchschnitt der vergangenen Jahre. Nur im Juni gab es eine Hitzewelle, die die Vegetationsphase verlangsamte, die dann aber – dank der Rückkehr der Temperaturen zu den jahreszeitlichen Durchschnittswerten – wieder regulär in Gang kam. Mengenmäßig ist die Produktion gegenüber 2021 leicht zurückgegangen; die Qualität des Jahres ist insgesamt sehr positiv.

**Die Daten zur Niederschlagsmenge werden vom SIAS, dem agrometeorologischen Informationsservice Siziliens, erhoben; gemessen werden die Niederschläge vom 1. Oktober bis zum 30. September des darauffolgenden Jahres; die Daten werden ab der Weinlese 2003 erhoben.*

WEINLESE

Die Nero d'Avola-Trauben für den Sherazade wurde zwischen der zweiten Augushälfte und der ersten Septemberwoche gelesen.

WEINBEREITUNG UND REIFUNG

Gärung im Stahltank mit Schalenmazeration für 6 bis 8 Tage bei 24 bis 25 °C. Nach dem Biologischen Säureabbau folgte der Ausbau für 4 Monate im Tank und anschließend für mindestens weitere 5 Monate in der Flasche.

VERKOSTUNGSNOTIZ

Von leuchtend rubinroter Farbe mit violetten Reflexen, überzeugt der Sherazade 2022 mit fruchtigem Bouquet mit viel Kirsche, flankiert von zarten Gewürznoten und balsamischen Anklängen. Am Gaumen kehren die fruchtigen Noten angenehm wieder; ein Rotwein von großer Weichheit und ausgezeichneter Frische. Das schmeichelnde Tannin rundet diesen duftenden und angenehmen Wein ab. (05/06/2023)

TRINKEMPFEHLUNG

Er sollte innerhalb von 3 bis 4 Jahren nach der Ernte getrunken werden.

KÜNSTLERETIKETTEN

Sherazade, die symbolträchtige weibliche Figur und Protagonistin aus „Tausendundeine Nacht“, erzählt mit kräftigen Noten und Anklängen von Gewürzen die Fabeln des Meisterwerks der orientalischen Literatur. *Sherazade*, ein intensiver, mediterraner Wein, ganz im Stil von Donnafugata, überrascht mit seinen unvergesslichen Aromen.

FOODPAIRING

Ideal zu Fischsuppen, Pizza oder Spaghetti mit Tomatensauce. Er sollte in mittelgroßen Weingläsern ausgeschenkt und kurz vor dem Servieren geöffnet werden. Ausgezeichnet leicht gekühlt bei 15 bis 16 °C.

ANALYSEDATEN

Alkoholgehalt 13,71% Vol., Gesamtsäure: 5,6 g/l, pH-Wert: 3,45.

ERSTER JAHRGANG

2006.