

## Kabir 2016



**Kategorie Vielseitig im Charakter:** Strukturvolle Weine, die eine ganze Mahlzeit begleiten. Vielseitig bei den Kombinationen.

**Der Kabir 2016 ist ein natürlicher Süßwein mit großartiger Anmut, der von einem vielseitigen und duftenden Bouquet gekennzeichnet wird, in dem sich die klassischen blumigen und fruchtigen Noten mit den frischen mineralischen Nuancen des Feuersteins verbinden.**

**TYPOLOGIE:** Natürlicher, süßer Weißwein, Moscato di Pantelleria Doc.

**TRAUBEN:** Zibibbo (Moscato).

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

**BODEN:** 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.

**WEINBERG:** Anbausystem: Die Weinstöcke werden in Mulden gesetzt und nach der Bäumchen-Erziehungsmethode von Pantelleria angebaut. Diese Erziehungsmethode wurde in die Liste des UNESCO- Weltkulturerbes aufgenommen, da es sich um eine „kreative und nachhaltige“ landwirtschaftliche Praxis handelt. Zum ersten Mal wird eine landwirtschaftliche Praxis als immaterielles und kulturelles Gut bezeichnet. Schnittsystem: Das Pantelleria-Bäumchen wird niedrig gehalten und besteht aus zwei bis vier Ästen, die sich horizontal ausbreiten. Alle Arbeiten werden per Hand vorgenommen. Anbaudichte: zwischen 2.500 und 3.600 Weinstöcke pro Hektar. Mit Erträgen von 5 – 6 t/ha; circa 1,6 kg pro Weinstock.

**WEINLESE 2015:** Weinlese per Hand und Ablage in Kisten mit sorgfältiger Auslese der Trauben am Weinberg. Die für die Herstellung des Kabir bestimmten Trauben stammen aus den Weinbergen in den Gebieten, in denen die Trauben später reifen. Die Lese hat am 17. September

begonnen und wurde am 24. September abgeschlossen.

**WEINBEREITUNG:** Beim Erhalt in der Kellerei erfolgt eine weitere Auslese der Trauben auf dem Rütteltisch, bevor die Trauben dann einer sanften Pressung unterzogen werden. Die Gärung erfolgt in Stahl bei einer Temperatur von 14-16°C. Ausbau in der Wanne für zwei Monate und drei Monate in der Flasche, bevor der Wein auf den Markt kommt.

**ANALYTISCHE DATEN:** Alkoholgehalt 11,60 % Vol., Säuregehalt insgesamt 6,9 g/l., pH-Wert: 3,26, Restzucker: 110 g/l.

**DEGUSTATIONSMERKMALE (08/05/2017):** Der Kabir 2016 präsentiert sich in einem glänzenden Strohgelb mit goldenen Reflexen und wird von einem vielseitigen und duftenden Bouquet mit Noten von tropischem Obst und Zitrusfrüchten (Orangenschale) in Kombination mit blumigen Noten der Orangenblüte und mineralischen Noten des Feuersteins gekennzeichnet. Im Geschmack entspricht er perfekt seinem Duft, in Kombination mit einer frischen Säurenote, die die angenehme Süße gut ausgleicht. Er schließt mit einer guten Persistenz ab.

**LEBENSDAUER:** 5-6 Jahre

**ESSEN & WEIN:** Perfekt zu schmackhaften Käsen, Obstsalaten. Mürbeteigkuchen mit Obst und Gebäck. Er sollte auch zu Bottarga (Fischrogen) und großen, geräucherten Fischen sowie zu Ziegenkäse, auch leicht aromatisiert, probiert werden. Er sollte in Gläsern mittlerer Größe serviert werden und ist direkt vor dem Servieren zu entkorken und mit einer Temperatur von 12 °C zu servieren.

**WENN DU WÜNSCHE HAST:** Die Menschen mit Originalität gewinnen. Eine faszinierende und zuverlässige Lösung. Belohne dich mit Stil. Genieße einen Augenblick der Entspannung.

**DIALOG MIT DER KUNST:** Der Name „Kabir“ stammt aus dem Arabischen und bedeutet "Der Große". Kabir, ist der Name, den DonnaFugata seinem Moscato-Wein von Pantelleria aufgrund seiner Weite und seiner edlen Düfte gegeben hat. Das Etikett ist das Abbild der Insel: Es drückt die Farben, die Frische und die aromatische Vielfalt der Zibibbo-Traube aus. Ein Etikett, das im Stande ist, den heroischen Weinbau einer Insel zu preisen, die von Wind und Wellen gepeitscht wird.