

Sherazade 2016

Kategorie Frisch und fruchtig: auf autochthonen Sorten basierende moderne und anmutige Weine

Der Sherazade 2016 ist angenehm und duftend dank seines Bouquets von rotem Obst und einem schmeichelnden Tannin: Ein überraschender Rotwein, ideal auch als Aperitif.



TYPOLOGIE: Sicilia DOC Nero d'Avola

TRAUBEN: Nero d'Avola.

PRODUKTIONSGBIET: Südwestsizilien, Gut von Contessa Entellina und angrenzende Gebiete.

BODEN: Höhe zwischen 200 und 450 m ü.d.M., hügelige Orographie und lehmhaltige Böden mit subalkaliner Reaktion (pH-Wert zwischen 7,5 und 7,9). Kalkanteil insgesamt zwischen 20 und 35%. Nährstoffreiche Elemente (Kalium, Magnesium, Kalzium, Eisen, Mangan, Zink).

WEINBERG: Spaliererziehung mit Kordon-Schnitt, jede Pflanze wird auf 6 bis 10 Knospen gekürzt. Anbaudichte zwischen 4.500 und 6.000 Weinstöcke pro Hektar und mit Erträgen von 7,5 – 8,5 t/ha; (1,4 kg pro Weinstock).

JAHRGANG 2016: Der Jahrgang 2016 wird von einem eher ausgeglichen Klimaverlauf mit einem milden Frühjahr und mit einem nicht zu heißen Sommer gekennzeichnet, wodurch der Weinberg den Wachstumszyklus ausgewogen zu Ende bringen konnte. Insgesamt wurden vom 1. Oktober 2015 bis zum 30. September 2016 590mm Niederschlag verzeichnet, was etwas unter dem saisonalen Durchschnitt liegt. Die aufmerksame Bestellung des Weinbergs hat es möglich gemacht, gesunde und gut reife Trauben in die Kellerei zu bringen, Voraussetzung für qualitativ hochwertige und

langlebige Weine. **WEINLESE:** Die für die Herstellung des Sherazade bestimmte Nero d'Avola wurde in der ersten Septemberdekade gelesen.

WEINBEREITUNG: Die Gärung erfolgte in Stahl mit Mazeration auf den Schalen für circa 6-8 Tage bei einer Temperatur von 24-25°C. Nach der malolaktischen Gärung folgte der Ausbau für 4 Monate in der Wanne und dann in der Flasche für mindestens weitere 3 Monate.

ANALYTISCHE DATEN: Alkoholgehalt 12,82 % Vol., Säuregehalt insgesamt: 5,4 g/l., pH-Wert: 3,39

DEGUSTATIONSMERKMALE (07/06/2017): Der Sherazade 2016 zeigt sich in einem glänzenden Rubinrot mit violettblauen Reflexen. Im Duft bietet er ein angenehm fruchtiges Bouquet mit duftenden Noten von Kirsche und roter Pflaume in Kombination mit leicht würzigen Noten von schwarzem Pfeffer. Im Geschmack ist er kräftig und entspricht perfekt seinem Duft. Seine Säure macht ihn angenehm erfrischend. Ein duftender Rotwein mit weichem Tannin, perfekt um ein Glas zu genießen.

LEBENSDAUER: 3-4 Jahre.

ESSEN & WEIN: Ideal zu Fischsuppen, Pizza oder Spaghetti mit Tomatensauce. Er sollte in mittelgroßen Weingläsern serviert werden und kann kurz vor dem Servieren geöffnet werden; ausgezeichnet leicht gekühlt (15-16°C).

WENN DU WÜNSCHE HAST: Bringe Farben in deinen Tag. Ein alltäglicher Luxus, der jeden Tag zu einem Fest macht. Eine Entdeckung, die mit Freunden geteilt werden kann. Ein Moment der Entspannung und Leichtigkeit.

DIALOG MIT DER KUNST: Sherazade, symbolische Frauenfigur und Protagonistin von "Tausendundeine Nacht", erzählt mit fruchtiger und leicht würziger Note die Märchen des Meisterwerks der orientalischen Literatur.

ERSTER JAHRGANG: Dieser Wein entsteht mit der DOC Contessa Entellina im Jahr 1994.