

Kabir 2024

Moscato di Pantelleria Doc Sicilia

Der Kabir 2024 ist ein natürlicher Süßwein mit einem duftigem Bouquet, in dem sich die Zibibbo-typischen blumigen und fruchtigen Noten mit frischen mineralischen Nuancen verbinden. Ab diesem Jahr ist der Kabir mit dem Nomacorc Ocean-Verschluss ausgestattet, der aus recyceltem Kunststoff hergestellt wird, der in Küstengebieten gesammelt wurde (Ocean Bound Plastic). Eine konkrete Entscheidung, die zum Schutz der Ozeane beiträgt und das Engagement von Donnafugata für ökologische Nachhaltigkeit stärkt.



PRODUKTIONSGBIET

Südwest-Sizilien; Trauben von der Insel Pantelleria.

REBSORTEN

Zibibbo

BÖDEN & KLIMA

Vorkommen von Weinbergen mit Höhenlagen zwischen 20 und 400 m über dem Meeresspiegel, komplexe Orographie, typischerweise vulkanisch mit hauptsächlich auf Terrassen bewirtschafteten Böden. Sandige Böden vulkanischen Ursprungs; tiefgründig, locker, mineralstoffreich. Milde Winter mit geringen Niederschlägen und windige Sommer.

WEINBERG

Auf Pantelleria werden die Rebstöcke in Mulden und mit einer speziellen Methode erzogen, bei dem sich die Pflanze horizontal, fast kriechend auf dem Boden, entwickelt, um dem Wind standzuhalten. Der Rebschnitt ist kurz und die Trauben werden von Hand gelesen, wobei eine Auslese der Trauben erfolgt. Der Alberello Pantesco wurde als „äußerst nachhaltige und kreative landwirtschaftliche Praxis“ von der UNESCO als Weltkulturerbe anerkannt.

JAHRGANG

2024 war ein Jahr mit wenig Regen und teilweise höheren Durchschnittstemperaturen. Die Ernte begann früh mit der Ernte der Trauben aus den frühesten Bezirken und wurde entsprechend der unterschiedlichen Reifezeiten der Trauben in den verschiedenen Weinbergen fortgesetzt. Die Menge der produzierten Trauben lag unter dem Inseldurchschnitt; Aus qualitativer Sicht waren die Trauben gesund und gut ausgereift. *Es werden die Niederschläge ab dem 1. Oktober bis zum 30. September des darauffolgenden Jahres in Betracht gezogen; der Durchschnitt wird ab der Weinlese 2013 berechnet.

WEINLESE

Die Trauben für den Kabir wurden im August gelesen.



Donnafugata is
certified Sustain

WEINBEREITUNG UND REIFUNG

In der Kellerei wurden die Trauben auf dem Rütteltisch erneut einer Selektion unterzogen, bevor sie sanft gepresst wurden. Gärung imahltank bei 14 bis 16 °C. Ausbau für drei Monate im Stahlhank und drei Monate in der Flasche, bevor der Wein auf den Markt kommt.

VERKOSTUNGSNOTIZ

Leuchtendes Strohgelb. Der Kabir 2024 zeichnet sich durch ein sattes Bouquet mit Düften von tropischen Früchten (Passionsfrucht) und floralen Noten von Orangenblüte aus. Die Nase spiegelt sich am Gaumen wider und trifft auf eine frische mineralische Ader, die ein Gegengewicht zur angenehmen Süße bringt. Gute Länge mit einem leicht würzigen Finale. (31/1/2025)

TRINKEMPFEHLUNG

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

KÜNSTLERETIKETTEN

Der Name Kabir stammt aus dem Arabischen und bedeutet „Der Große“. Donnafugata gibt dem Moscato aus Pantelleria diesen Namen, weil er so fein und vielfältig ist. Das Etikett ist das Abbild der Insel: Es drückt die Farben, die Frische und die aromatische Vielfalt der Zibibbo-Traube aus. Ein Etikett, das dem heroischen Weinbau Pantellerias gewidmet ist, einer Insel, die von Wind und Wellen gepeitscht wird.

FOODPAIRING

Passt zu Sardellen, Ziegenkäse, Eis und Obstdesserts. Harmonisiert auch zu Bottarga (Fischrogen) und geräucherten Fischen (Thun- und Schwertfisch). Er sollte in Gläsern mittlerer Größe ausgeschenkt werden und direkt vor dem Servieren geöffnet werden. Ideale Temperatur: 12° C.

ANALYSEDATEN

Alkoholgehalt: 11,5 Vol.-%,
Gesamtsäure: 7,3 g/l., pH-Wert: 3,3;
Restzucker: 107 g/l.

ERSTER JAHRGANG

1991