

# DONNAFUGATA®

## Ben Ryé 2019



**Weingut Pantelleria:** der Ort, an dem die Rebe zum UNESCO-Weltkulturerbe gehört.

*Ben Ryé 2019 überrascht mit dem großartigen Duft und der Komplexität des Bouquets, das von fruchtigen Noten von Aprikose und kandierter Orangenschale bis hin zu einem Hauch von mediterraner Macchia reicht. Am Gaumen ist er intensiv und anhaltend, mit einer außergewöhnlichen Balance zwischen Frische und Süße. Ein betörender Passito di Pantelleria unter den beliebtesten Süßweinen der Welt.*

**TYOLOGIE:** Passito di Pantelleria Doc

**TRAUBEN:** Zibibbo (Moscato).

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

**BÖDEN & KLIMA:** 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. Milde und niederschlagsarme Winter. Windige Sommer.

**WEINBERG:** Die Weinstöcke werden in rundliche Vertiefungen nach der für Pantelleria typischen niedrigen Bäumchen-Methode angebaut. Diese Erziehungsmethode von Pantelleria wurde in die Liste des UNESCO-Weltkulturerbes aufgenommen, da es sich um eine "kreative und nachhaltige" Anbauform handelt. Zum ersten Mal wurde eine landwirtschaftliche Praxis als immaterielles Kulturgut betrachtet. Anbaudichte: ab 2.500 Weinstöcke pro Hektar. Mit Erträgen von 4 – 5 t/ha. Das Durchschnittsalter der Reben liegt bei 60 Jahren. Einige Reben, die der Reblaus nicht zum Opfer gefallen sind, sind wurzelecht und sind über 100 Jahre alt.

**JAHRGANG:** Auf Pantelleria, wo Donnafugata 68 Hektar Weinberge in 14 verschiedenen Gebieten bestellt, war der **Jahrgang 2019** leicht niederschlagsreicher. Es wurden 505 mm Niederschlag im Vergleich zu den

durchschnittlichen 466 mm\* registriert. Die Menge der produzierten Zibibbo lag unter derjenigen der letzten zwei Jahrgänge. Dieses Ergebnis war durch ein besonders kaltes und windiges Frühjahr bedingt. \* 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 Weinlese der Zibibbo dauert bei Donnafugata traditionell in den 16 Gebieten, die sich durch Höhenlage, Ausrichtung, Nähe oder Entfernung vom Meer unterscheiden, circa 4 Wochen; dieses Jahr hingegen war aufgrund der früheren Reifung der Trauben die Lese von kürzerer Dauer. Sie hat am 17. August begonnen und wurde am 12. September abgeschlossen.

**WEINBEREITUNG:** Gärung: 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: Im Tank für 8 Monate und mindestens 12 Monate in der Flasche, bevor der Wein in den Handel kommt.

**ANALYTISCHE DATEN:** Alkoholgehalt 14,20% Vol., Säuregehalt insgesamt 7,3 g/l., pH-Wert: 3,85, Restzucker: 194 g/l.

**DEGUSTATIONSMERKMALE (29/07/2021):** Ben Ryé 2019 hat eine goldene Farbe mit hellen Bernsteinreflexen. Er bietet ein sehr intensives Bouquet, das von fruchtigen Noten von Aprikose und kandierter Orangenschale bis hin zu einem Hauch mediterraner Macchia reicht. Die fruchtigen Noten, Anklänge aromatischer Kräuter und süße Honignuancen kehren am Gaumen wieder. Intensiv und anhaltend, mit einer außergewöhnlichen Balance zwischen Frische und Süße, ist Ben Ryé ein betörender Passito di Pantelleria, einer der beliebtesten Süßweine der Welt.

**LEBENSDAUER:** über 30 Jahre.

**ESSEN & WEIN:** perfekt zu trockenem Mandelgebäck, Schokolade sowie Marmeladen- und Ricotta-Törtchen. Probieren Sie den Wein auch mit Blauschimmelkäse und Foie Gras. Ausgezeichnet auch allein als Meditationswein. Er sollte in Gläsern mittlerer Größe serviert werden, die nach oben leicht weiter werden; er kann direkt vor dem Servieren entkorkt werden. Optimal bei einer Temperatur von 14°C.

**KOLLEKTION Weinikonen** Weine von einzigartiger Persönlichkeit. **FÜR DEN WUNSCH:** eine exklusive und unvergessliche Erfahrung zu machen. Die Weinsammlung mit einzigartigen und langlebigen Weinen zu bereichern. Ein ganz besonderes Geschenk zu machen.

**DIALOG MIT DER KUNST:** 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.

**ERSTER JAHRGANG:** 1989.