

Sherazade 2018

Kollektion *Frisch und charismatisch*: Angenehme Weine mit sizilianischem Charakter

Der Sherazade 2018 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.

BÖDEN & KLIMA: 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 CONTESSA ENTELLINA - 2018 wurden 743 mm Niederschlag registriert; diese Menge liegt über dem Durchschnitt* (667 mm) dieses Gebiets. Die Eigenschaften der Weinlese 2018 sind auf jeden Fall positiv: Nach zwei wenig niederschlagsreichen Jahrgängen war dieses Jahr von einer guten Niederschlagsmenge gekennzeichnet; die Niederschläge waren vor allem auf das Frühjahr verteilt, während im Sommer einige - auch intensive - Regenfälle in einigen Parzellen die Produktion verringert haben. In anderen Weinbergen wurde ausgedünnt, um die Produktion zusätzlich zu beschränken. Die integrierte Landbewirtschaftung, die an einem ökologisch nachhaltigen Weinbau inspiriert ist, hat es möglich gemacht, gesunde und gut gereifte Trauben zu erzielen. **(Niederschlagsdurchschnitt der letzten 15 Jahre, Quelle: SIAS, agrometeorologischer Informationsservice Siziliens)*

WEINLESE: Die für die Herstellung des Sherazade bestimmte Nero d'Avola wurde zwischen der letzten Augustwoche und der ersten Septemberwoche 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 im Tank und dann in der Flasche für mindestens weitere 3 Monate.

ANALYTISCHE DATEN: Alkoholgehalt 13,26 % Vol., Säuregehalt insgesamt: 5,6 g/l., pH-Wert: 3,49

DEGUSTATIONSMERKMALE (19/04/2019): Der Sherazade 2018 zeigt sich in einem glänzenden Rubinrot mit violett-blauen Reflexen. Im Duft bietet er ein angenehm fruchtiges Bouquet mit duftenden Noten von roter Pflaume und Sauerkirsche in Kombination mit leicht würzigen Noten. Am Gaumen ist er weich 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).

FÜR DEN WUNSCH: jeden Tag einzigartig und angenehm zu gestalten. Sich einen kleinen alltäglichen Luxus zu gönnen. Eine Entdeckung gemeinsam mit Freunden zu teilen.

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: 2006