

## Sherazade 2019

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

*Der Sherazade 2019 ist angenehm und duftend dank seines Bouquets von rotem Obst und einem schmeichelnden Tannin: Ein überraschender Rotwein, ideal auch als Aperitif.*



**TYOLOGIE:** 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:** Spalierziehung 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** In Contessa Entellina im Herzen Westsiziliens ist der Jahrgang **2019** weniger niederschlagsreich gewesen, mit 546 mm Niederschlag im Vergleich zu den durchschnittlichen 660 mm\*. Der Großteil der Niederschläge konzentrierte sich auf den Winter und auf das Frühjahr, während der Sommer ziemlich trocken war. Die akkurate Durchführung der landwirtschaftlichen Praktiken, von dem Schnitt bis zu den Ausdünnungen und den unterschiedlichen Weinlese-Zeiten, hat es möglich gemacht, gesunde und reife Trauben hervorzubringen. *\*Die Niederschlagsmengen wurden von dem SIAS, agrometeorologischer Informationsservice Siziliens, erfasst; es werden die Niederschläge ab dem 1. Oktober bis zum 30. September des darauffolgenden Jahres in Betracht gezogen; der Durchschnitt wird ab der Weinlese 2003 berechnet.*

**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 13,05 % Vol., Säuregehalt insgesamt: 5,7 g/l., pH-Wert: 3,38

**DEGUSTATIONSMERKMALE (15/09/2020):** Der Sherazade 2019 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 Kirsche in Kombination mit leicht würzigen und balsamischen 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