



Ben Ryé 2009

Einer der weltweit beliebtesten italienischen Süßweine

Kollektion Weinikonen:

Großartige Weine mit einzigartiger Persönlichkeit

Ein besonders guter Jahrgang hat Trauben von ausgezeichneter Qualität hervorgebracht, die wir komplett in diesem Ben Ryé 2009 wahrnehmen. Er präsentiert sich in einem glänzenden Gold mit bernsteinfarbenen Reflexen; er präsentiert Noten von Aprikose, Feigen, Datteln, kandierten Zitrusfrüchten und mediterraner Macchia. Im Geschmack wird die Süße perfekt durch eine spritzige Frische und Mineralität gestützt. Sehr lange, aromatische Persistenz. Ein Wein mit großartiger Komplexität, Harmonie und Eleganz, Ikone des heroischen Weinbaus auf Pantelleria.

Bezeichnung: Passito di Pantelleria DOC

Rebsorte: Zibibbo (Moscato di Alessandria)

Produktionsgebiet: Pantelleria Weinberge und Kellereien

meteorologischer Jahrgang: Kurzinformation: Der Jahrgang 2009 war ein Jahrgang mit großen Temperaturschwankungen, die die Feinheit der Trauben, die auf dem Gut Contessa Entellina von Donnafugata angebaut werden, betonten. Die Trauben wurden ab dem 10. August gelesen.

Ernte: Lese per Hand, mit Ablage der Trauben in der Kiste mit aufmerksamer Auslese der Trauben am Weinberg.

Ertrag pro hektar: 4 – 5 t

Vinifikation: 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: 7 Monate in Tanks 12 Monate in der Flasche

Alkohol und analytische Daten: Alkoholgehalt: 14.36%, Säuregehalt insgesamt: 7.50 g/l, pH-Wert: 3.83

Residuo zuccherino: 201 g/l

Lebensdauer: über 30 Jahre

Erster Jahrgang: 1989

Das Etikett: 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 Weinbaus auf einer einzigartigen und faszinierenden Insel. Ein schmeichelndes und einnehmendes Abbild, das die Essenz der Insel offenbart.

Zu Tisch: Karamellierter Entenbraten, Foie gras, Kräuterkäse, Kekse und hochwertige Schokolade.