

## Lighea 2016



**Kategorie Vielseitig im Charakter:** Strukturvolle Weine, die eine ganze Mahlzeit begleiten. Vielseitig bei den Kombinationen.

**Der Lighea 2016 ist ein unvergesslicher aromatischer, mediterraner Weißwein; das Ergebnis des heroischen Weinbaus auf Pantelleria. Er kennzeichnet sich durch sein umfangreiches Bouquet und der gleichzeitig frischen, mineralischen Note.**

**TYPOLOGIE:** Sicilia DOC Zibibbo

**TRAUBEN:** Zibibbo (Moscato).

**PRODUKTIONSGBIET:** Südwestsizilien, Insel Pantelleria; Gebiete: Khamma, Mulini, Mueggen, Serraglia, Gibbiuna, Barone, Monastero.

**BODEN:** 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.

**WEINBERG:** Anbausystem: Die Weinstöcke werden in Mulden gesetzt und nach der Bäumchen-Erziehungsmethode von Pantelleria angebaut. Diese Erziehungsmethode wurde in die Liste des UNESCO- Weltkulturerbes aufgenommen, da es sich um eine „kreative und nachhaltige“ landwirtschaftliche Praxis handelt. Zum ersten Mal wird eine landwirtschaftliche Praxis als immaterielles und kulturelles Gut bezeichnet. Schnittsystem: Das Pantelleria-Bäumchen wird niedrig gehalten und besteht aus zwei bis vier Ästen, die sich horizontal ausbreiten. Alle Arbeiten werden per Hand vorgenommen. Anbaudichte: zwischen 2.500 und 3.600 Weinstöcke pro Hektar, mit Erträgen von 5 - 6 t/ha.

**JAHRGANG 2016:** 2016 ist niederschlagsarm, aber nicht übermäßig heiß. Um die geringe Niederschlagsmenge des Jahrgangs auszugleichen und den Weinbergen beim Erreichen eines ausgezeichneten vegetativ-produktiven Gleichgewichts zu helfen, wurden in dem Gebiet Khamma mehr als 30% der Trauben ausgedünnt; somit wurden gesunde Trauben mit perfekter Reifung geerntet; eine ideale Voraussetzung, die mit den qualitativen Unternehmenszielen in perfektem Einklang steht.

**WEINLESE:** Die Weinlese der für die Produktion des Lighea bestimmten Trauben, die aus den Weinbergen in kühleren Gebieten stammen, hat am 27. August begonnen und wurde am 24. September abgeschlossen.

**WEINBEREITUNG:** Die Gärung erfolgt in Stahl mit einer Temperatur zwischen 14-16°C. Ausbau in der Wanne für zwei Monate und drei Monate in der Flasche, bevor der Wein auf den Markt kommt.

**WEINKELLEREI:** Gärung: in Stahlfässern, bei kontrollierter Temperatur. Ausbau: einige Monate in Wannen und mindestens zwei Monate in der Flasche, bevor der Wein auf den Markt kommt.

**ANALYTISCHE DATEN:** Alkoholgehalt 12,38 % Vol., Säuregehalt insgesamt 5,7 g/l., pH-Wert 3,20.

**DEGUSTATIONSMERKMALE (09/03/2017):** Der Lighea 2016 präsentiert sich in einem glänzenden Strohgelb mit grünlichen Reflexen. Sein Duft umfasst ein umfangreiches und duftendes Bouquet, in dem die klassischen Noten der Orangenblüte mit den Noten des Tellerpfirsichs und der mediterranen Macchia verbunden werden. Der Geschmack, der durch eine frische mineralische Note belebt wird, entspricht perfekt seinem Duft.

**LEBENSDAUER:** Er sollte innerhalb von 4-5 Jahren getrunken werden.

**ESSEN & WEIN:** Er passt sehr gut zu Fettfisch, Überbackener Pasta ohne Tomatensauce und frittiertem Fisch. Er sollte in Gläsern mit mittelgroßem Kelch serviert werden und kann direkt vor dem Servieren entkorkt werden, optimal bei einer Temperatur von 9–11°C.

**WENN DU WÜNSCHE HAST:** Die Menschen mit Originalität gewinnen. Eine faszinierende und zuverlässige Lösung. Belohne dich mit Stil. Genieße einen Augenblick der Entspannung

**DIALOG MIT DER KUNST:** „Mit wirrem, sonnenblondem Haar und meerwasserfarbenen, weit aufgerissenen Augen“ ... so beschreibt Giuseppe Tomasi di Lampedusa Lighea, die bezaubernde Meerjungfrau, Hauptfigur in einer seiner Erzählungen, die den Anstoß für einen komplexen und innovativen Wein und ein genauso originelles Etikett gegeben hat. „Es ist nicht leicht gewesen – erzählt Gabriella – dieses Etikett zu drucken und die tausend Nuancen der Originalfarben des Entwurfes beizubehalten“.

**ERSTER JAHRGANG:** 1990.