

## Lighea 2017



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

**Der Lighea 2017 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. Schnitssystem: 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:** Niederschlagsarmer Jahrgang, der unter dem Durchschnitt lag. Das hat an einigen Weinbergen zum Auslichten geführt, um die Produktionsmenge mit dem Wasservorkommen im Boden im Gleichgewicht zu halten und um somit eine optimale Reifung der Trauben zu begünstigen. Auf Pantelleria wurde ein quantitativer Rückgang von circa 20% im Vergleich zum Unternehmensdurchschnitt der letzten Jahrgänge verzeichnet. Absolut zufriedenstellend ist die Qualität mit allen Interpretationen der Zibibbo: Die Version dry des Lighea, der Moscatowein Kabir und der Passitowein Ben Ryé.

**WEINLESE:** Die Weinlese der Zibibbo dauert bei Donnafugata traditionell in den 14 Gebieten, in denen das Unternehmen seine eigenen Weinberge hat, 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 4. September abgeschlossen.

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

**ANALYTISCHE DATEN:** Alkoholgehalt 12,50 % Vol., Säuregehalt insgesamt 5,6 g/l., pH-Wert 3,20.

**DEGUSTATIONSMERKMALE (28/02/2018):** Der Lighea 2017 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 von Zitrusfrucht (Zitronatzitrone und Bergamotte) 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.

**FÜR DEN WUNSCH NACH:** 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.