

Tancredi 2014

Kategorie Mediterrane Eleganz: Große Weine aus internationalen Rebsorten mit mediterranem Charakter.

Der Tancredi 2014 wird von einem duftenden Bouquet mit deutlichen, fruchtigen Noten zusammen mit würzigen Nuancen und süßem Tabak gekennzeichnet. Ein Rotwein, der durch seine Geschmeidigkeit und Eleganz besticht.



TYPOLOGIE: Rotwein – Terre Siciliane IGT

TRAUBEN: Cabernet Sauvignon, Nero d'Avola; der Blend wird mit Tannat und anderen Rebsorten ergänzt.

PRODUKTIONSGBIET: Südwestsizilien, Gut von Contessa Entellina und angrenzende Gebiete.

BODEN: Höhe zwischen 200 und 600 m ü.d.M.; hügelige Orographie; lehmhaltige Böden mit subalkaliner Reaktion (pH-Wert zwischen 7,5 und 7,9), nährstoffreiche Elemente (Kalium, Magnesium, Kalzium, Eisen, Mangan, Zink) und Kalkanteil insgesamt zwischen 20 und 35%.

WEINBERG: Spalierziehung mit Kordon-Schnitt, jede Pflanze wird auf 6 bis 8 Knospen gekürzt, Anbaudichte zwischen 4.500 - 6.000 Weinstöcke/Hektar, mit Erträgen von 5 – 6 t/ha (0,90 kg pro Weinstock).

JAHRGANG 2014: Der Jahrgang 2014 wird von einem eher ausgeglichenen Klimaverlauf mit einem relativ milden Winter und einem kühlen und regenreichen Frühjahr gekennzeichnet. Insgesamt wurden vom 1. Oktober 2013 bis zum 20. September 2014 620mm Niederschlag verzeichnet, was leicht unter dem saisonalen Durchschnitt mit auf das Frühjahr konzentrierten Niederschlägen liegt. Juli und August verzeichneten keine zu starke Hitze und ausgezeichnete Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht, was die

Produktion von besonders frischen und ausgewogenen Weinen begünstigte.

WEINLESE: Die Lese per Hand erfolgte mit Ablage in Kisten mit sorgfältiger Auswahl der Trauben am Weinberg. Die Weinlese der für den Tancredi bestimmten Trauben hat in der ersten Septemberdekade mit der Nero D'Avola begonnen und wurde in der zweiten Septemberdekade mit der Lese der von Tannat und Cabernet Sauvignon beendet.

WEINBEREITUNG: Bei der Ankunft in der Kellerei wird eine weitere Auslese der Trauben auf dem Rütteltisch vorgenommen; dann folgt die Auslese der Beeren mit einer Abbeermaschine der letzten Generation, die die grünen und überreifen Beeren aussortiert. Gärung in Stahl mit Mazeration auf den Schalen für circa 14 Tage bei einer Temperatur von 28°C -30°C. Ausbau für circa 14 Monate in neuen Barriquefässern aus französischer Eiche und mindestens 24 Monate in der Flasche.

ANALYTISCHE DATEN: Alkoholgehalt 13,77 % Vol., Säuregehalt insgesamt: 5,8 g/l., pH-Wert: 3,61

DEGUSTATIONSMERKMALE (07/02/2018): Der Tancredi 2014 präsentiert sich in einem tiefen Rubinrot und vereint fruchtige Aromen von rotem Obst (Kirsche und Johannisbeere) mit floralen Nuancen (Veilchen) und delikaten Noten von süßem Tabak, Kakao und Gewürzen (Nelken und schwarzer Pfeffer). Von guter Struktur sowie weichen und gut eingebundenen Tanninen. Der Abgang ist einnehmend und andauernd.

LEBENSDAUER: über 20 Jahre.

ESSEN & WEIN: Zu Steak, selbst gemachtem Burger und Wild. Er kann direkt vor dem Servieren entkorkt werden, wenn er in großen Weingläsern mit breitem Kelch und angemessener Höhe serviert wird. Optimal bei einer Temperatur von 18°C.

FÜR DEN WUNSCH NACH: Eine große Erfahrung der Sinne erleben. Teile deinen guten Geschmack und deine Kultur. Ein glamouröser Moment. Genieße die Schönheit.

DIALOG MIT DER KUNST: Dieser Wein repräsentiert die Eleganz und das „revolutionäre“ Bestreben von Alain Delon in seiner Rolle in dem Film „Il Gattopardo“ von Visconti, der die Verfilmung des gleichnamigen Romans von Giuseppe Tomasi di Lampedusa ist. Das Etikett verweist auf die Weinkellereien von Contessa Entellina, die von Wolken umhüllt sind als ob sie eine Fata Morgana wären. ... „Viaggio a Donnafugata“ komponierte Nino Rota für Visconti.

ERSTER JAHRGANG: 1990.