

Ben Ryé 2008 *limitierte Auflage*

Eine limitierte Auflage, die allen gewidmet ist, die den Passitowein von Pantelleria von Donnafugata zu schätzen wissen: 6.465 Flaschen des Jahrgangs 2008 wurden in den Kellereien des Betriebs für einen längeren Ausbau aufbewahrt, um einen Wein zu schaffen, der durch seine Ungewöhnlichkeit, Raffinesse und Intensität besticht. Der Ben Ryé 2008 kombiniert mit seiner sprichwörtlichen Frische ein deutlich sizilianisches Bouquet, das Noten von Aprikose auf Nuancen von Dattel, getrockneter Feige, Johannisbrot und blumigen Noten bettet.



Typologie: natürlich süßer Weißwein - Passito di Pantelleria Doc.

Trauben: Zibibbo (Moscato d'Alessandria).

Produktionsgebiet: Südwestsizilien, Insel Pantelleria; Gebiete: Khamma, Mulini, Mueggen, Serraglia, Gibbiuna, Barone, Martingana, Bukkuram, Favarotta, Punta Karace.

Höhe: zwischen 20 und 400 m ü.d.M.

Orographie: vorwiegend auf Terrassierungen bebauter Boden, was typisch für den heldenhaften Weinanbau ist.

Boden: sandig, Lavaursprung. Leicht säuerlich-neutrale Reaktion; tief und fruchtbar, reich an Phosphor, Kalium und Zink.

WEINBERG

Anbausystem: Die Weinstöcke werden in rundliche Vertiefungen nach der für Pantelleria typischen niedrigen Bäumchen-Methode angebaut. Die Bäumchen-Erziehungsmethode von Pantelleria wurde in die Liste des UNESCO-Weltkulturerbes aufgenommen, da es sich um eine "kreative und nachhaltige" Anbauform handelt. Zum ersten Mal wurde eine landwirtschaftliche Praxis als immaterielles Kulturgut betrachtet.



Anbaudichte: zwischen 2.500 und 3.600 Weinstöcken pro Hektar.

Ertrag pro Hektar: circa 40 dz/ha.

Jahrgang: Regelmäßiger Klimaverlauf; ausgezeichnete Weinlese, die am 17.8 begonnen hat und bis zum 20.9 je nach Reifezeiten der unterschiedlichen Gebiete gedauert hat. Die Temperaturschwankungen haben dazu beigetragen, das Aroma der Zibibbo-Traube perfekt zum Ausdruck zu bringen. Der Ben Ryé 2008 besticht durch seine Vielseitigkeit und Komplexität.

WEINKELLEREI

Gärung: In Stahlfässern bei kontrollierter Temperatur; bei der Gärung des 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: In der Wanne für 4-5 Monate und mindestens 6 Jahre in der Flasche, bevor der Wein in den Handel kommt.

Analytische Daten: Alkoholgehalt 14,13 % Vol., Säuregehalt insgesamt 7,16 g/l., pH-Wert: 3,82, Restzucker: 203 g/l.

DEGUSTATIONSMERKMALE

Beschreibung (08/08/2014): Der Ben Ryé 2008 präsentiert sich mit einem glänzenden Bernsteingelb. Duft: Noten von Dattel, gefolgt von getrockneter Feige und Johannisbrot; im Abgang sind Noten von Aprikose und Blumennuancen wahrzunehmen. Im Geschmack ist er weich und einnehmend; er hat einen ausgezeichneten säuerlichen Nachgeschmack, der Länge und Persistenz betont.

Lebensdauer: über 30 Jahre.

WEINGENUSS

Essen & Situationen: Er passt perfekt zu Kräuterkäsen und gereiften Käsen sowie zu Süßigkeiten auf Ricottabasis. Er sollte zu Schokolade, auch zu Nugat, probiert werden. Ausgezeichnet auch alleine als Meditationswein beim Lesen oder Musikhören. Ideale Krönung eines formalen Abendessens oder einer romantischen Verabredung. Er sollte in tulpenförmigen Gläsern mittlerer Größe serviert werden und kann direkt vor dem Servieren entkorkt werden. Optimal bei einer Temperatur von 14°C.

Kunst und Wein: 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. Dieser limitierten Auflage ist ein besonderes Etikett gewidmet, das das klassische Etikett wiederaufnimmt, neu interpretiert und bereichert. Die

DONNAFUGATA®

Bilder, die die Liebe, die Sorgfalt und die Mühe des heldenhaften Weinbaus erzählen, werden durch goldenen Schimmer ins richtige Licht gesetzt und schaffen ein schmeichelndes und elegantes Abbild. Der Ben Ryè 2008 ist eine besondere Ausgabe des Passitoweins von Pantelleria von Donnafugata, auf dem der Gründer Giacomo Rallo 20 Jahre nach dem **ersten Jahrgang** (1989) mit Stolz seine Unterschrift angebracht hat.