

## Kabir 2019



**Kollektion Vielseitig im Charakter:** Eine faszinierende Auswahl, vom Aperitif bis zum Dessert

*Der Kabir 2019 ist ein natürlicher Süßwein mit großartiger Anmut, der von einem vielseitigen und duftenden Bouquet gekennzeichnet wird, in dem sich die klassischen blumigen und fruchtigen Noten mit den frischen mineralischen Nuancen verbinden.*

**TYOLOGIE:** natürlicher, süßer Weißwein, Moscato di Pantelleria Doc.

**TRAUBEN:** Zibibbo (Moscato).

**PRODUKTIONSGBIET:** Südwestsizilien, Insel Pantelleria; Gebiete: Khamma, Mulini, Mueggen, Serraglia, Gibbiuna, Barone, Martingana, Bukkuram, Favarotta, Punta Karace, Bugeber, Karuscia.

**BÖDEN & KLIMA:** 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. Milde und niederschlagsarme Winter. Windige Sommer.

**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; circa 1,6 kg pro Weinstock. Die Reben haben ein Durchschnittsalter von 50-60 Jahren; einige wenige Exemplare sind hundertjährig.

**JAHRGANG:** Auf Pantelleria, wo Donnafugata 68 Hektar Weinberge in 14 verschiedenen Gebieten bestellt, war der **Jahrgang 2019** leicht niederschlagsreicher. Es wurden 505 mm Niederschlag im Vergleich zu den durchschnittlichen 466 mm\* registriert. Die Menge der produzierten Zibibbo lag unter derjenigen der letzten zwei Jahrgänge. Dieses Ergebnis war durch ein besonders kaltes und windiges Frühjahr bedingt. \* Es werden die Niederschläge ab dem 1. Oktober bis zum 30. September des darauffolgenden Jahres in Betracht gezogen; der Durchschnitt wird ab der Weinlese 2013 berechnet.

**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. Die Weinlese hat am 19. August begonnen und wurde am 12. September abgeschlossen.

**WEINBEREITUNG:** Beim Erhalt in der Kellerei erfolgt eine weitere Auslese der Trauben auf dem Rütteltisch, bevor die Trauben dann einer sanften Pressung unterzogen werden. Die Gärung erfolgt in Stahl bei einer Temperatur von 14-16°C. Ausbau im Tank für drei Monate und drei Monate in der Flasche, bevor der Wein auf den Markt kommt.

**ANALYTISCHE DATEN:** Alkoholgehalt 11,55 % Vol., Säuregehalt insgesamt 7,2 g/l., pH-Wert: 3,36, Restzucker: 109 g/l.

**DEGUSTATIONSMERKMALE (21/06/2020):** Der Kabir 2019 präsentiert sich in einem glänzenden Strohgelb mit goldenen Reflexen und wird von einem vielseitigen und duftenden Bouquet von tropischer Frucht (Passionsfrucht) in Kombination mit blumigen Noten der Orangenblüte und delikaten mineralischen Noten gekennzeichnet. Im Geschmack entspricht er perfekt seinem Duft, in Verbindung mit einer frischen Säurenote, die die angenehme Süße gut ausgleicht. Lang und würzig (rosa Pfeffer und Muskatnuss) ist das Finale.

**LEBENSDAUER:** 5-6 Jahre

**ESSEN & WEIN:** Perfekt zu schmackhaften Käsen, Obstsalaten. Mürbeteigkuchen mit Obst und Gebäck. Er sollte auch zu Bottarga (Fischrogen) und geräucherten Fischen (Thun- und Schwertfisch) sowie zu Ziegenkäse, auch leicht aromatisiert, probiert werden. Er sollte in Gläsern mittlerer Größe serviert werden und ist direkt vor dem Servieren zu entkorken und mit einer Temperatur von 12 °C zu servieren.

**FÜR DEN WUNSCH:** die kulinarischen Freuden zu teilen und verschiedene Gerichte mit nur einem Wein zu kombinieren. Zusammen Zeit zu verbringen und alle zu beeindrucken, vom Einsteiger bis zum echten Weinliebhaber.

**DIALOG MIT DER KUNST:** Der Name „Kabir“ stammt aus dem Arabischen und bedeutet "Der Große". Kabir, ist der Name, den Donnafugata seinem Moscato-Wein von Pantelleria aufgrund seiner Weite und seiner edlen Düfte gegeben hat. Das Etikett ist das Abbild der Insel: Es drückt die Farben, die Frische und die aromatische Vielfalt der Zibibbo-Traube aus. Ein Etikett, das im Stande ist, den heroischen Weinbau einer Insel zu preisen, die von Wind und Wellen gepeitscht wird.

**ERSTER JAHRGANG:** 1991