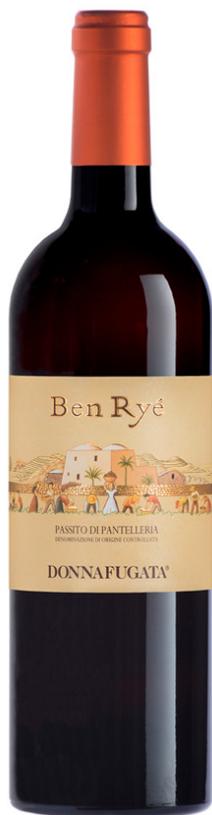


DONNAFUGATA®

Ben Ryé 2018

Kollektion Weinikonen: Weine von einzigartiger Persönlichkeit



Der Ben Ryé 2018 präsentiert sich mit einem intensiven Bouquet, in dem die Aromen der getrockneten Traube hervorstechen: Aprikose und kandierte Orangenschale. Im Geschmack ist er außergewöhnlich frisch und balanciert perfekt die Süße.

TYPOLOGIE: Passito di Pantelleria Doc

TRAUBEN: Zibibbo (Moscato).

PRODUKTIONSGBIET: Insel Pantelleria (Südwestsizilien); Gebiete: Khamma, Tracino, 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: 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: ab 2.500 Weinstöcke pro Hektar. Mit Erträgen von 4 – 5 t/ha. Das Durchschnittsalter der Reben liegt bei 60 Jahren. Einige Reben, die der Reblaus nicht zum Opfer gefallen sind, sind wurzelecht und sind über 100 Jahre alt.

JAHRGANG: Nach zwei ziemlich trockenen Jahrgängen, war der Jahrgang **2018** mit 591 mm* Niederschlag niederschlagsreicher im Vergleich zu den durchschnittlichen 460 mm**. Die produzierte Traubenmenge lag leicht über derjenigen der letzten zwei Jahrgänge; in einigen Weinbergen wurden Ausdünnungen vorgenommen, um die Qualitätsziele des Unternehmens zu erreichen. *Die Niederschlagsmengen eines jeden Jahrgangs werden vom 1. Oktober bis zum 30. September des

nachfolgenden Jahres berechnet; ** 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. Sie hat am 17. August begonnen und wurde am 6. September abgeschlossen.

WEINBEREITUNG: Gärung: In Stahlfässern bei kontrollierter Temperatur; bei der Gärung es 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: Im Tank für 7 Monate und mindestens 12 Monate in der Flasche, bevor der Wein in den Handel kommt.

ANALYTISCHE DATEN: Alkoholgehalt 14,30% Vol., Säuregehalt insgesamt 7,2 g/l., pH-Wert: 3,82, Restzucker: 197 g/l.

DEGUSTATIONSMERKMALE (15/09/2020): Der Ben Ryé 2018 präsentiert sich in einem glänzenden Bernsteinengelb. Er bietet ein duftendes und komplexes Bouquet, das Noten von frischer Aprikose und kandierter Orangenschale mit Nuancen der mediterranen Macchia umfasst. Im Geschmack überrascht er mit großartiger Frische und Intensität, mit einer angenehmen Süße, die durch eine großartige Mineralität und eine lebendige Würze ausgeglichen wird. Er schließt mit einer sehr langen Persistenz ab, bei der die fruchtige Note wieder angenehm zum Ausdruck kommt.

LEBENSDAUER: über 30 Jahre.

ESSEN & WEIN: perfekt zu trockenem Mandelgebäck, Schokolade sowie Marmeladen- und Ricotta-Törtchen. Probieren Sie den Wein auch mit Blauschimmelkäse und Foie Gras. Ausgezeichnet auch allein als Meditationswein. Er sollte in Gläsern mittlerer Größe serviert werden, die nach oben leicht weiter werden; er kann direkt vor dem Servieren entkorkt werden. Optimal bei einer Temperatur von 14°C.

FÜR DEN WUNSCH: eine exklusive und unvergessliche Erfahrung zu machen. Die Weinsammlung mit einzigartigen und langlebigen Weinen zu bereichern. Ein ganz besonderes Geschenk zu machen.

DIALOG MIT DER KUNST: 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, die so intensiv sind, dass man nach ihnen geradezu greifen kann. Das Etikett lobt die Liebe, die Sorgfalt und die Mühen des heldenhaften Weinbaus auf einer einzigartigen und faszinierenden Insel. Ein schmeichelndes und einnehmendes Abbild, das die Essenz der Insel offenbart.

ERSTER JAHRGANG: 1989.