

Weingut
Pantelleria

Ben Ryé 2021

Passito di Pantelleria Doc

Der Ben Ryé 2021 überrascht mit seinem betörenden Duft und der Komplexität des Bouquets, das von fruchtigen Noten bis hin zu einem Hauch von mediterraner Macchia reicht. Am Gaumen ist er intensiv und anhaltend, mit einer außergewöhnlichen Balance zwischen Frische und Süße. Unser Passito di Pantelleria, einer der beliebtesten Süßweine der Welt.



PRODUKTIONSGBIET

Insel Pantelleria in den Gebieten: Khamma, Tracino, Mueggen, Serraglia, Gibbiuna, Barone, Martingana, Bukkuram, Favarotta, Punta Karace, Bugeber, Karuscia.

REBSORTEN

Zibibbo (Moscato).

BÖDEN & KLIMA

Höhenlage zwischen 20 und 400 m ü.d.M., komplexe Orographie, typischerweise vulkanisch mit hauptsächlich auf Terrassen bewirtschafteten Böden. Sandige Böden vulkanischen Ursprungs mit leicht säuerlicher bis neutraler Reaktion (pH-Wert zwischen 6,5 und 7); tiefgründig, locker, mineralstoffreich. Milde Winter mit geringen Niederschlägen (460 mm pro Jahr) und windige Sommer.

WEINBERG

Auf Pantelleria werden die Rebstöcke in Mulden und mit einer speziellen Methode erzogen, bei dem sich die Pflanze horizontal, fast kriechend auf dem Boden, entwickelt, um dem Wind standzuhalten. Der Rebschnitt ist kurz und die Trauben werden von Hand gelesen, wobei eine Auslese der Trauben erfolgt. Der Alberello Pantescio wurde als „äußerst nachhaltige und kreative landwirtschaftliche Praxis“ von der UNESCO als Weltkulturerbe anerkannt. Die Pflanzdichte liegt zwischen 2500 und 3600 Rebstöcken pro Hektar/ha, die Erträge schwanken zwischen 5000 und 6000 kg/ha. Alle Weinbergarbeiten werden manuell durchgeführt. Das Durchschnittsalter der Reben liegt bei 60 Jahren. Einige wurzelrechte Reben sind aber über 100 Jahre alt.

JAHRGANG

Auf der Insel Pantelleria war das Jahr 2021 mit 342 mm Niederschlag im Vergleich zu den durchschnittlichen 449* mm weniger regnerisch. Während Blüte und Fruchtansatz war das Wetter optimal und somit wurden die Bedingungen für eine sehr gute Produktion gelegt. Ein heißer August führte zu einer geringen Erntemenge. Die Qualität der sorgfältig ausgewählten und in den Keller gebrachten Trauben war allerdings ausgezeichnet.

**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

Manuelle Lese in Kisten mit sorgfältiger Selektion im Weinberg. Die Ernte der Zibibbo-Trauben dauert traditionell einige Wochen, weil sich die Weinberge in der Höhenlage, Ausrichtung, Nähe oder Entfernung vom Meer unterscheiden. 2021 hat sie am 17. August begonnen und war am 9. September abgeschlossen.

WEINBEREITUNG UND REIFUNG

Temperaturkontrollierte Gärung imahltank, während der dem Most nach und nach die abgebeerten und per Hand ausgelesenen getrockneten Trauben zugegeben werden. Während der Mazeration werden die außergewöhnliche Süße, die Frische und das sehr persönliche Aroma der getrockneten Trauben freigesetzt. Ausbau für 5 Monate im Tank und mindestens 8 Monate in der Flasche, bevor der Wein in den Handel kommt.

VERKOSTUNGSNOTIZ

Der Ben Ryé 2021 hat eine goldene Farbe mit hellen Bernsteinreflexen. Er bietet ein sehr intensives Bouquet, das von fruchtigen Noten von Aprikose, gelbem Pfirsich und kandierter Orangenschale bis hin zu tropischen Früchten wie Mango und Papaya und einem Hauch mediterraner Macchia reicht. Die fruchtigen Noten, Anklänge aromatischer Kräuter und süße Honignuancen kehren am Gaumen wieder. Intensiv und anhaltend, mit einer außergewöhnlichen Balance zwischen Frische und Süße, ist Ben Ryé ein betörender Passito di Pantelleria und einer der beliebtesten Süßweine der Welt. (03/11/2022)

TRINKEMPFEHLUNG

Er sollte innerhalb von 4 bis 5 Jahren nach der Ernte getrunken werden.

KÜNSTLERETIKETTEN

Sein Name kommt aus dem Arabischen und bedeutet „Sohn des Windes“, weil auf Pantelleria der Wind stetig zwischen den Weinreben bläst und zahlreiche Düfte mit sich bringt, die so intensiv sind, dass man nach ihnen geradezu greifen kann. Das Etikett ist eine Hommage an die Liebe, die Sorgfalt und die Mühen des heroischen Weinbaus auf einer einzigartigen und faszinierenden Insel.

FOODPAIRING

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.

ANALYSEDATEN

Alkoholgehalt 14,20% Vol., Gesamtsäure 7,2 g/l, pH-Wert: 3,78, Restzucker: 197 g/l.

ERSTER JAHRGANG

1989.