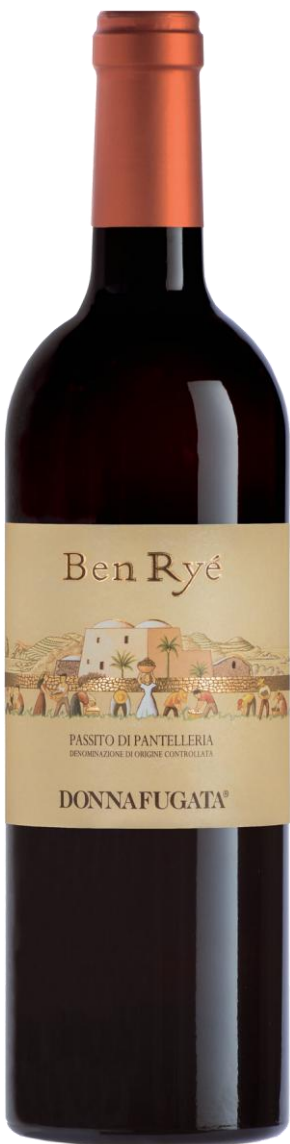


# Ben Ryé 2022

## Passito di Pantelleria Doc

*Der Ben Ryé 2022 überrascht mit seinem 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 Balance zwischen Frische und Süße. Ein betörender Passito di Pantelleria.*



**PRODUKTIONSGBIET**  
Insel Pantelleria (Südwest-Sizilien).

**REBSORTEN**  
Zibibbo.

**BÖDEN & KLIMA**  
Höhenlage zwischen 20 und 400 m ü.d.M., komplexe Orographie, typischerweise vulkanisch mit hauptsächlich auf Terrassenbewirtschafteten 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, die Erträge schwanken zwischen 5000 und 6000 kg pro Hektar. Das Alter der Reben beträgt bis zu 90 Jahre, und einige wurzelechte Pflanzen sind über 100 Jahre alt.

**JAHRGANG**  
Das Jahr verlief im Allgemeinen gleichmäßig; die Niederschläge konzentrierten sich auf das Frühjahr und betragen insgesamt 540 mm im Vergleich zum Inseldurchschnitt von 458 mm\*. Die Temperaturen entsprachen dem Durchschnitt der vergangenen Jahre; nur im Juni führten einige Tage, die wärmer als der Durchschnitt waren, in einigen Parzellen zu einer leicht vorgezogenen Reifung. Die Qualität des Jahrgangs war ausgezeichnet, die Trauben waren gesund und gut gereift; die erzeugte Menge lag etwas höher als 2021.  
*\*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.

Die Weinlese begann am 4. und 5. August in den frühreifen. Parzellen von Punta Karace mit den ersten Trauben für die Trocknung, kam ab Mitte August in Schwung und endete am 16. September.

**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 Süße, die Frische und das sehr persönliche Aroma der getrockneten Trauben freigesetzt. Ausbau für 4 Monate im Tank und mindestens 10 Monate in der Flasche, bevor der Wein in den Handel kommt.

**VERKOSTUNGSNOTIZ**  
Der Ben Ryé 2022 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 guten Balance zwischen Frische und Süße. (10/11/2023)

**TRINKEMPFEHLUNG**  
20 Jahre und mehr.

**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**  
Passt gut zu trockenem Mandelgebäck, Schokolade sowie Marmeladen- und Ricotta-Törtchen. Probieren Sie den Wein auch mit Blauschimmelkäse und Foie Gras oder 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**  
Alkohol: 14,5 Vol.-%; Gesamtsäure: 7,6 g/l.; pH-Wert: 3,90; Restzucker: 1203 g/l.

**ERSTER JAHRGANG**  
1989.

