

Die Sonne Siziliens

... eingefangen von Donnafugata



Donnafugata ist ein familiengeführtes Weingut mit Sitz in Sizilien, das 1983 von Giacomo und Gabriella Rallo gegründet wurde. Das Unternehmen mit knapp 100 Mitarbeitern wird heute von den Kindern José und Antonio Rallo geleitet und steht für Pionierarbeit im Qualitäts-Weinbau Siziliens.

Donnafugata verfügt über 371 Hektar Rebflächen, die auf vier Produktionsstätten verteilt sind: Contessa Entellina in Westsizilien, Vittoria (Acate) und Etna (Randazzo) in Ostsizilien sowie auf der Vulkaninsel Pantelleria. In den historischen Familienkellereien in Marsala finden Ausbau und Abfüllung statt, hier liegt auch der Firmensitz. Die Familie Rallo arbeitet bereits in der fünften Generation im Weinbau.

Zu den herausragenden Weinen gehört der "Lighea 2016". Der aus Zibibbo (Moscato) gekelterte Wein ist ein unvergesslicher aromatischer, mediterraner Weißwein; das Ergebnis des heroischen Weinbaus auf Pantelleria. Er kennzeichnet sich durch sein umfangreiches Bouquet und der gleichzeitig frischen, mineralischen Note. Die Gärung erfolgt in Stahl mit einer Temperatur zwischen 14-16°C. Ausbau in der Wanne für zwei Monate und drei Monate in der Flasche, bevor der Wein auf den Markt kommt.

Der "Lighea 2016" präsentiert sich in einem glänzenden Strohgelb mit grünlichen Reflexen. Sein Duft umfasst ein umfangreiches und duftendes Bouquet, in dem die klassischen Noten der Orangenblüte mit den Noten des Tellerpfirsichs und der mediterranen Macchia verbunden werden. Der Geschmack, der durch eine frische mineralische Note belebt wird, entspricht perfekt seinem Duft. Er sollte innerhalb von 4-5 Jahren getrunken werden und passt sehr gut zu Fettfisch, überbackener Pasta ohne Tomatensauce und frittiertem Fisch. Er sollte in Gläsern mit mittelgroßem Kelch serviert werden und kann direkt vor dem Servieren entkorkt werden, optimal bei einer Temperatur von 9-11°C.

Ein weitere wundervoller Wein aus dem Hause Donnafugata ist der "Sherazade 2016", gekeltert aus der Nero d'Avola-Traube. Die Gärung erfolgte in Stahl mit Mazeration auf den Schalen für circa 6-8 Tage bei einer Temperatur von 24-25°C. Nach der malolaktischen Gärung folgte der Ausbau für 4 Monate in der Wanne und dann in der Flasche für mindestens weitere 3 Monate.

Der "Sherazade 2016" zeigt sich in einem glänzenden Rubinrot mit violettblauen Reflexen. Im Duft bietet er ein angenehm fruchtiges Bouquet mit duftenden Noten von Kirsche und roter Pflaume in Kombination mit leicht würzigen Noten von schwarzem Pfeffer. Im Geschmack ist er kräftig und entspricht perfekt seinem Duft. Seine Säure macht ihn angenehm erfrischend. Ein duftender Rotwein mit weichem Tannin, perfekt um ein Glas zu genießen. Er passt zu Fischsuppen, Pizza oder Spaghetti mit Tomatensauce. Er sollte in mittelgroßen Weingläsern serviert werden und kann kurz vor dem Servieren geöffnet werden; ausgezeichnet leicht gekühlt (15-16°C).



genussmaenner.de und Donnafugata verlosen drei Sets, bestehend aus je einer Flasche "Lighea 2016" (Zibbibo) und einer Flasche "Sherazade 2016" (Nero d'Avola).

Fotos: Donnafugata/Pilotto

Noch ein Tipp: Immer maßvoll genießen!!!

Hier klicken und gewinnen!

Die Verlosung endet am 30.10.2017 mit der Auslosung des Gewinners. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen. Gewinner werden von der Redaktion per Mail informiert.

ACHTUNG: Die Teilnahme an der Verlosung ist nur Menschen ab 18 gestattet.

© Copyright by [genussmaenner.de](http://www.genussmaenner.de) - Berlin, Deutschland - Alle Rechte vorbehalten.

Veröffentlicht am {DATE:d.M.Y : DE} unter dieser Internetadresse: <http://www.genussmaenner.de/index.php?id=226,52774,0,0,1,0&print=1>