

DONNAFUGATA®

Kabir 2022



Weingut Pantelleria: der Ort, an dem die Reben UNESCO-Weltkulturerbe sind.

Der Kabir 2022 ist ein natürlicher Süßwein von großer Anmut und vielseitigem und duftigem Bouquet, in dem sich die Zibibbo-typischen blumigen und fruchtigen Noten mit frischen mineralischen Nuancen und Salzlakritz verbinden.

PRODUKTIONSGBIET: Südwest-Sizilien; Trauben aus der Insel Pantelleria.

TYOLOGIE: Moscato di Pantelleria DOC.

REBSORTEN: Zibibbo (Moscato di Alessandria).

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 Pantesco 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 Weinbergsarbeiten werden manuell durchgeführt. Das Durchschnittsalter der Reben liegt bei 60 Jahren. Einige wurzelechte Reben sind aber über 100 Jahre alt.

JAHRGANG: Der Jahresverlauf auf Pantelleria war 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, es wurden gesunde, gut gereifte Trauben gelesen; die erzeugte Menge war etwas höher als im Jahr 2021, entsprach aber dem Durchschnitt der vergangenen Jahre. *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 Trauben wurden vom 12. bis zum 16. September gelesen.

WEINBEREITUNG: In der Kellerei wurden die Trauben auf dem Rütteltisch erneut einer Selektion unterzogen, bevor sie sanft gepresst wurden. Gärung im Stahltank bei 14 bis 16 °C. Ausbau für drei Monate im Stahltank und drei Monate in der Flasche, bevor der Wein auf den Markt kommt.

ANALYSEDATEN: Alkoholgehalt 11,57 % Vol., Gesamtsäure 7,1 g/l, pH-Wert: 3,36, Restzucker: 109 g/l.

VERKOSTUNGSNOTIZ (18/01/2023): Leuchtendes Strohgelb. Der Kabir 2022 zeichnet sich durch ein sattes und duftendes Bouquet mit Düften von tropischen Früchten und floralen Noten von Orangenblüte sowie zarten Nuancen von Salzlakritze aus. Die Nase spiegelt sich perfekt am Gaumen wider, trifft auf eine frische mineralische Ader, die ein gutes Gegengewicht zur angenehmen Süße bringt. Im Abgang von guter Länge mit einem Hauch von Gewürzen.

TRINKEMPFEHLUNG: Er sollte innerhalb von 5 bis 6 Jahren nach der Ernte getrunken werden.

FOODPAIRING: Perfekt zu passt hervorragend zu Sardellen, Ziegenkäse, Eis und Obstdesserts. Harmoniert auch zu Bottarga (Fischrogen) und geräucherten Fischen (Thun- und Schwertfisch). Er sollte in Gläsern mittlerer Größe ausgeschenkt werden und direkt vor dem Servieren geöffnet werden. Ideale Temperatur: 12 °C.

KOLLEKTION VIELSEITIGER CHARAKTER: Eine faszinierende Auswahl, vom Aperitif bis zum Dessert

FÜR DEN WUNSCH: Kulinarische Freuden mit anderen 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“. Donnafugata gibt dem Moscato aus Pantelleria diesen Namen, weil er so fein und vielfältig ist. Das Etikett ist das Abbild der Insel: Es drückt die Farben, die Frische und die aromatische Vielfalt der Zibibbo-Traube aus. Ein Etikett, das dem heroischen Weinbau Pantellerias gewidmet ist, einer Insel, die von Wind und Wellen gepeitscht wird.

ERSTER JAHRGANG: 1991.