

Kabir 2023

Moscato di Pantelleria Doc

Der Kabir 2023 ist ein natürlicher Süßwein mit einem duftigem Bouquet, in dem sich die Zibibbo-typischen blumigen und fruchtigen Noten mit frischen mineralischen Nuancen verbinden. Ab diesem Jahr ist der Kabir mit dem Nomacorc Ocean-Verschluss ausgestattet, der aus recyceltem Kunststoff hergestellt wird, der in Küstengebieten gesammelt wurde (Ocean Bound Plastic). Eine konkrete Entscheidung, die zum Schutz der Ozeane beiträgt und das Engagement von Donnafugata für ökologische Nachhaltigkeit stärkt.



PRODUKTIONSGBIET

Südwest-Sizilien; Trauben von der Insel Pantelleria.

REBSORTEN

Zibibbo

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.

JAHRGANG

Das Jahr 2023 war herausfordernd: Die reichlichen Niederschläge im Mai und die hohen Temperaturen, die im Juli etwa zehn Tage lang anhielten, erforderten einen sorgfältigen integrierten Pflanzenschutz und eine ökologisch nachhaltige Bewirtschaftung. Insgesamt wurden 589 mm Niederschlag gemessen, im Vergleich zum Durchschnitt* der Insel von 473 mm. Wegen der klimatischen Entwicklung kam es im Jahr 2023 zu einem Produktionsrückgang, der zu weniger kompakten Trauben mit kleineren und leichteren Beeren führte. Der vegetative Produktionszyklus endete regulär und brachte gut gereifte Trauben von ausgezeichneter Qualität und aromatischer Finesse hervor.

**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 für den Kabir wurden im September gelesen.

WEINBEREITUNG UND REIFUNG

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.

VERKOSTUNGSNOTIZ

Leuchtendes Strohgelb. Der *Kabir* 2023 zeichnet sich durch ein sattes Bouquet mit Düften von tropischen Früchten (Passionsfrucht) und floralen Noten von Orangenblüte aus. Die Nase spiegelt sich am Gaumen wider und trifft auf eine frische mineralische Ader, die ein Gegengewicht zur angenehmen Süße bringt. Gute Länge mit einem leicht würzigen Finale. (11/04/2024)

TRINKEMPFEHLUNG

Er sollte innerhalb von 3 bis 4 Jahren nach der Ernte getrunken werden.

KÜNSTLERETIKETTEN

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.

FOODPAIRING

Passt 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.

ANALYSEDATEN

Alkoholgehalt: 11,5 Vol.-%,
Gesamtsäure: 7,5 g/l., pH-Wert: 3,43;
Restzucker: 115 g/l.

ERSTER JAHRGANG

1991



Donnafugata is
certified Sustain