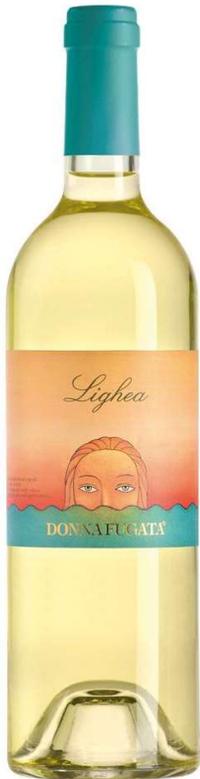


DONNAFUGATA®

Lighea 2022

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

Der Lighea 2022 ist ein unvergesslicher aromatischer, mediterraner Weißwein – das Ergebnis eines heroischen Weinbaus. Er zeichnet sich durch sein vielfältiges Bouquet und eine frische, mineralische Note aus.



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

BEZEICHNUNG: Sicilia DOC Zibibbo.

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.

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 Weinlese begann in der zweiten Augushälfte und wurde am 16. September abgeschlossen.

WEINBEREITUNG: Gärung im Stahltank bei 14 bis 16 °C. Der Ausbau erfolgt für zwei Monate im Tank und anschließend mindestens drei Monate in der Flasche, bevor der Wein auf den Markt kommt.

ANALYSEDATEN: Alkoholgehalt 12,58 % Vol., Gesamtsäure 5,4 g/l., pH-Wert 3,25.

VERKOSTUNGSNOTIZ (18/01/2023): Der Lighea 2022 hat eine brillante strohgelbe Farbe mit grünlichen Reflexen und besitzt ein reiches und duftendes Bouquet, in dem Zitrusnoten (Zedratzitrone und Bergamotte) und exotische Früchte mit den klassischen Orangenblüten kombiniert werden. Am Gaumen finden sich die fruchtigen und blumigen Noten mit einer ausgeprägten Frische, guter Länge und einem angenehmen mineralischen Abgang wieder.

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

FOODPAIRING: Er passt sehr gut zu rohem Fisch, Meeresfrüchten oder Tempura (Fische oder Gemüse). Er sollte in Gläsern mit mittelgroßem Kelch ausgeschenkt werden und kann direkt vor dem Servieren entkorkt werden. Optimal bei einer Temperatur von 9 bis 11 °C.

KOLLEKTION VIELSEITIGER CHARAKTER: Eine faszinierende Vielfältigkeit, 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: „Mit wirrem, sonnenblondem Haar und meerwasserfarbenen, weit aufgerissenen Augen“ ... so beschreibt Giuseppe Tomasi di Lampedusa die bezaubernde Meerjungfrau Lighea, Hauptfigur in einer seiner Erzählungen, die den Anstoß für einen komplexen und innovativen Wein und ein genauso originelles Etikett gegeben hat. „Es ist nicht leicht gewesen – erzählt Gabriella – dieses Etikett zu drucken und die tausend Nuancen der Originalfarben des Entwurfs beizubehalten“.

ERSTER JAHRGANG: 1990.