

Weingut
Pantelleria

Lighea 2023

Sicilia Doc Zibibbo

Donnafugata investiert weiter in Nachhaltigkeit: Der Lighea 2023 kommt erstmals in der Burgunderflasche „Cento per Cento Sicilia“-Flasche und mit „Nomacorc Ocean“-Verschluss in den Verkauf. Die Flasche wird aus Glas hergestellt, das auf der Insel gesammelt und recycelt wird, der Nomacorc Ocean stammt aus speziellem, recyceltem Kunststoffmüll aus Küstengebieten. Ein frischer und eleganter Wein mit neu designtem Etikett, das sich an der Originalskizze des Künstlers Stefano Vitale orientiert.



PRODUKTIONSGBIET

Südwest-Sizilien, auf der Insel Pantelleria.

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 erzogen, der Rebschnitt ist kurz. 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 Weinlese erfolgte zwischen der zweiten August- und der zweiten Septemberhälfte.

WEINBEREITUNG UND REIFUNG

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.

VERKOSTUNGSNOTIZ

Der Lighea 2023 hat eine leuchtend strohgelbe Farbe mit grünlichen Reflexen. In der Nase bietet er ein reichhaltiges und duftendes Bouquet, in dem sich die typischen Noten von Orangenblüten mit Anklängen von Zitrusfrüchten (Zitronen und Bergamotte) mit exotischen Früchten verbinden. Im Mund kehren die fruchtigen und blumigen Noten wieder, begleitet von einer ausgeprägten Frische, mit guter Persistenz und einem angenehmen mineralischen Abgang. Ein aromatischer Wein mit einer unverwechselbaren mediterranen Persönlichkeit. (14/2/2024)

TRINKEMPFEHLUNG

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

KÜNSTLERETIKETTEN

„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. Das neue Packaging hat uns von den Farben des Sonnenuntergangs zu denen des Sonnenaufgangs in Pantelleria geführt“, sagt Gabriella, die Donnafugata zusammen mit ihrem Mann Giacomo gegründet hat. Auf der Suche nach einem neuen Gleichgewicht kam uns der ursprüngliche Entwurf von Stefano Vitale in seiner ganzen eleganten Schönheit entgegen.

FOOD PAIRING

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 9-11 °C.

ANALYSEDATEN

Alkoholgehalt 12,98 Vol.-%, Gesamtsäure 5,5 g/l, pH-Wert 3,28.

ERSTER JAHRGANG

1990.

