

Sedàra 2023

Sicilia DOC Rosso

Der Sedàra 2023 hat ein fruchtiges und würziges Bouquet. Er überzeugt mit Struktur, Frische und Saftigkeit.



PRODUKTIONSGBIET

Südwest-Sizilien, in den Weinbergen in der Gemeinde Contessa Entellina sowie in weiteren geeigneten Gebieten.

REBSORTEN

Nero d'Avola, Syrah, Merlot sowie kleine Anteile anderer Sorten.

BÖDEN & KLIMA

Überwiegend Hügellagen zwischen 200 und 400 m.ü. M., lehmige bis sandige Böden. Milde Winter und trockene, windige Sommer mit starken Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht.

WEINBERG

Unterschiedliche traditionelle Reb-Erziehungssysteme, die für Qualitätsweinbau geeignet sind.

JAHRGANG

Nach einem niederschlagsarmen Winter sorgten die ergiebigen Regenfälle im Mai für eine ausgezeichnete Wasserversorgung der Böden. Dadurch waren die Weinberge in der Lage, die hohen Temperaturen, die sich im Juli über rund zehn Tage hielten, gut zu überstehen. Das Jahr 2023 stellte zwar eine Herausforderung dar, doch dank einer sorgfältigen weinbaulichen Bewirtschaftung konnte der Vegetationszyklus regulär abgeschlossen werden und brachte voll ausgereifte Trauben hervor. Die Qualität des Jahrgangs erfüllte die hohen Ansprüche des Weinguts.

WEINBEREITUNG UND REIFUNG

Gärung im Stahltank mit Schalenmazeration bei kontrollierter Temperatur. Ausbau für rund 18 Monate in Tanks und weitere sechs Monate in der Flasche.

VERKOSTUNGSNOTIZ

Mit rubinroter Farbe zeigt der Sedàra 2023 in der Nase fruchtige Noten von Kirsche und Pflaume, die durch elegante Gewürznuancen von schwarzem Pfeffer ergänzt werden. Am Gaumen überzeugt er mit Struktur, Frische und Saftigkeit. Ein facettenreicher Rotwein, der zu vielen Gerichten passt.

TRINKEMPFEHLUNG

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

KÜNSTLERETIKETTEN

Das Etikett ist der unwiderstehlichen Angelica Sedàra mit ihren grünen Augen gewidmet, die von der faszinierenden Claudia Cardinale im Visconti-Film „Il Gattopardo“ verkörpert wird. In der neuen Version bezieht sich das Etikett auf die Kellerei von Contessa Entellina.

FOODPAIRING

Ausgezeichnet zu ersten Gängen mit Fleischsaucen, überbackener Pasta, rotem Fleisch und Tacos. Auch zu kurz gebratenem Thunfisch harmoniert er gut. Er sollte in Gläsern mit einem Kelch mittlerer Größe ausgeschenkt und direkt vor dem Servieren entkorkt werden. Optimal bei einer Temperatur von 16 bis 18° C.

ANALYSEDATEN

Alkohol 14 Vol.-%, Gesamtsäure: 5,5 g/l, pH-Wert: 3,56

ERSTER JAHRGANG

1983.



Donnafugata is
certified Sostain



Lightweight bottle produced on the
island mainly from recycled glass