

## Sherazade 2017

**Kollektion Frisch und informell:** Angenehme Weine mit autochthonen Rebsorten

*Der Sherazade 2017 ist angenehm und duftend dank seines Bouquets von rotem Obst und einem schmeichelnden Tannin: Ein überraschender Rotwein, ideal auch als Aperitif.*



**TYPOLOGIE:** Sicilia DOC Nero d'Avola

**TRAUBEN:** Nero d'Avola.

**PRODUKTIONSGBIET:** Südwestsizilien, Gut von Contessa Entellina und angrenzende Gebiete.

**BODEN:** Höhe zwischen 200 und 450 m ü.d.M., hügelige Orographie und lehmhaltige Böden mit subalkaliner Reaktion (pH-Wert zwischen 7,5 und 7,9). Kalkanteil insgesamt zwischen 20 und 35%. Nährstoffreiche Elemente (Kalium, Magnesium, Kalzium, Eisen, Mangan, Zink).

**WEINBERG:** Spalierziehung mit Kordon-Schnitt, jede Pflanze wird auf 6 bis 10 Knospen gekürzt. Anbaudichte zwischen 4.500 und 6.000 Weinstöcke pro Hektar und mit Erträgen von 7,5 – 8,5 t/ha; (1,4 kg pro Weinstock).

**JAHRGANG 2017** wurden 555 mm Niederschlag registriert; diese Menge liegt leicht unter dem Durchschnitt\* (661 mm) dieses Gebiets. Die Niederschläge haben sich vor allem auf den Herbst und Winter konzentriert; deshalb wurden in den Monaten Juni und Juli Zusatzbewässerungen vorgenommen; die Rebstöcke haben so den vegetativ-produktiven Zyklus regulär abschließen können. Die Temperaturen, insbesondere im Juli und August, lagen über den saisonalen Durchschnittswerten, was zu einer um 1-2 Wochen früheren Reifung aller angebauten Sorten geführt hat. Trotz der sehr hohen Temperaturen in diesem Sommer haben die guten Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht gesunde Trauben mit

einer optimalen Aroma- und Phenolreifung hervorgebracht. Dank einer akkuraten Anwendung der landwirtschaftlichen Praktiken und sorgfältiger Weinbereitungen ist die Qualität des Jahrgangs positiv: die ideale Phenolreifung hat zu Rotweinen geführt, die eine exzellente Eleganz zum Ausdruck bringen. (\*Niederschlagsdurchschnitt ab der Weinlese 2003 berechnet und von dem SIAS, agrometeorologischer Informationsservice Siziliens, erfasst;

**WEINLESE:** Die für die Herstellung des Sherazade bestimmte Nero d'Avola wurde in der ersten Septemberdekade gelesen.

**WEINBEREITUNG:** Die Gärung erfolgte in Stahl mit Mazeration auf den Schalen für circa 6-8 Tage bei einer Temperatur von 24-25°C. Nach der malolaktischen Gärung folgte der Ausbau für 4 Monate im Tank und dann in der Flasche für mindestens weitere 3 Monate.

**ANALYTISCHE DATEN:** Alkoholgehalt 13,05 % Vol., Säuregehalt insgesamt: 5,2 g/l., pH-Wert: 3,53

**DEGUSTATIONSMERKMALE (03/05/2018):** Der Sherazade 2017 zeigt sich in einem glänzenden Rubinrot mit violettblauen Reflexen. Im Duft bietet er ein angenehm fruchtiges Bouquet mit duftenden Noten von roter Pflaume und Kirsche in Kombination mit leicht würzigen Noten. Am Gaumen ist er weich und entspricht perfekt seinem Duft. Seine Säure macht ihn angenehm erfrischend. Ein duftender Rotwein mit weichem Tannin, perfekt um ein Glas zu genießen.

**LEBENSDAUER:** 3-4 Jahre.

**ESSEN & WEIN:** Ideal zu Fischsuppen, Pizza oder Spaghetti mit Tomatensauce. Er sollte in mittelgroßen Weingläsern serviert werden und kann kurz vor dem Servieren geöffnet werden; ausgezeichnet leicht gekühlt (15-16°C).

**FÜR DEN WUNSCH NACH:** Bringe Farben in deinen Tag. Ein alltäglicher Luxus, der jeden Tag zu einem Fest macht. Eine Entdeckung, die mit Freunden geteilt werden kann. Ein Moment der Entspannung und Leichtigkeit.

**DIALOG MIT DER KUNST:** Sherazade, symbolische Frauenfigur und Protagonistin von "Tausendundeine Nacht", erzählt mit fruchtiger und leicht würziger Note die Märchen des Meisterwerks der orientalischen Literatur.

**ERSTER JAHRGANG:** 2006