

Sherazade 2020

Kollektion *Frisch und charismatisch*: Angenehme Weine mit sizilianischem Charakter

Sherazade 2020 präsentiert ein Bouquet von roten Früchten, begleitet von zarten würzigen Anklängen und balsamischen Noten. Ein angenehm duftender Nero D'Avola mit umschmeichelnden Tanninen: ein überraschender Rotwein, ideal für einen Aperitif.



TYOLOGIE: Sicilia DOC Nero d'Avola

TRAUBEN: Nero d'Avola.

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

BÖDEN & KLIMA: 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: Spaliererziehung 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 In Contessa Entellina im Herzen Westsiziliens ist der Jahrgang **2020** weniger niederschlagsreich gewesen, mit 437 mm Niederschlag im Vergleich zu den durchschnittlichen 647 mm*. Der Großteil der Niederschläge konzentrierte sich auf den Winter und auf das Frühjahr, während der Sommer ziemlich trocken war. Die akkurate Durchführung der landwirtschaftlichen Praktiken, von dem Schnitt bis zu den Ausdünnungen und den unterschiedlichen Weinlese-Zeiten, hat ermöglicht, gesunde und reife Trauben hervorzubringen. Im Vergleich zum Durchschnitt der letzten Jahre fiel die Produktion etwas geringer aus und die Lese fand 5-10 Tage früher statt. Die Weine des Jahrgangs 2020 zeichnen sich durch aromatische Intensität und eine gute Struktur aus.*Die Niederschlagsmengen wurden von dem SIAS, agrometeorologischer Informationsservice Siziliens, erfasst; es werden die Niederschläge ab dem 1. Oktober bis zum 30. September des darauffolgenden Jahres in Betracht gezogen; der Durchschnitt wird ab der Weinlese 2003 berechnet.

WEINLESE: Die für die Herstellung des Sherazade bestimmte Nero d'Avola wurde zwischen der zweiten Augushälfte und der ersten Septemberwoche 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 13,15 % Vol., Säuregehalt insgesamt: 5,7 g/l., pH-Wert: 3,38

DEGUSTATIONSMERKMALE (30/06/2021): Von leuchtend rubinroter Farbe mit violetten Reflexen präsentiert Sherazade 2020 ein fruchtiges Bouquet mit einem Hauch von Pflaume und Kirsche, flankiert von zarten Gewürznoten (schwarzer Pfeffer) und balsamischen Anklängen. Am Gaumen kehren die fruchtigen Noten angenehm wieder; ein Rotwein von großer Weichheit und ausgezeichneter Frische. Das schmeichelnde Tannin rundet diesen duftenden und angenehmen Wein ab.

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: jeden Tag einzigartig und angenehm zu gestalten. Sich einen kleinen alltäglichen Luxus zu gönnen. Eine Entdeckung gemeinsam mit Freunden zu teilen.

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