

Sherazade 2023

Sicilia Doc Nero d'Avola

Der Sherazade 2023 hat ein Bouquet von roten Früchten, die von zarten würzigen Aromen und balsamischen Noten begleitet werden. Ein angenehm duftender Nero d'Avola mit schmeichelnden Tanninen: Ein ungewöhnlicher Rotwein, ideal für einen Aperitif.



PRODUKTIONSGBIET

Südwestsizilien, auf dem Landgut in der Gemeinde Contessa Entellina und in anderen besonders für den Weinbau geeigneten Gebieten.

REBSORTEN

Nero d'Avola.

BÖDEN & KLIMA

Hügellagen zwischen 470 und 500 m ü.d.M.; lehmhaltige Böden mit sub-alkaliner Reaktion (pH-Wert 7,5 bis 7,9), nährstoffreich (Kalium, Magnesium, Kalzium, Eisen, Mangan, Zink), mit einem Kalkanteil von 20 bis 35%.

WEINBERG

Kordonziehung mit Zapfenschnitt; pro Pflanze werden 3 bis 5 Zapfen mit jeweils 2 Augen angeschnitten; Pflanzdichte 4.500 bis 6.000 Rebstöcke/ha, mit Erträgen von 7.500 bis 8.500 kg/ha.

JAHRGANG

Insgesamt wurden 604 mm Niederschlag verzeichnet, verglichen mit einem Durchschnitt von 662 mm. Nach einem trockenen Winter sorgten die reichlichen Regenfälle im Mai für eine gute Wasserversorgung der Böden, die es den Reben ermöglichte, die hohen, zehn Tage lang andauernden Temperaturen im Juli zu bewältigen. Die darauffolgenden Wochen zeichneten sich durch ideale klimatische Bedingungen aus. Das Jahr 2023 war herausfordernd: Dank einer sorgfältigen agronomischen Bewirtschaftung konnte der vegetative Zyklus erfolgreich abgeschlossen werden und führte zu gut ausgereiften Trauben. Die Erntemenge lag unter dem Durchschnitt dieses Weinguts, die Qualität entsprach jedoch vollständig den Vorstellungen des Unternehmens.

**Die Daten zur Niederschlagsmenge werden vom SIAS, dem agrometeorologischen Informationsservice Siziliens, erhoben; gemessen werden die Niederschläge vom 1. Oktober bis zum 30. September des darauffolgenden Jahres; die Daten werden ab der Weinlese 2003 erhoben.*

WEINLESE

Die Nero d'Avola-Trauben wurden zwischen Ende August und der ersten Septemberwoche gelesen, je nach Reifegrad in den unterschiedlichen Lagen des Weinguts.

WEINBEREITUNG UND REIFUNG

Gärung im Stahltank mit Schalenmazeration für 6 bis 8 Tage bei 24 bis 25 °C. Nach dem Biologischen Säureabbau folgte der Ausbau für 4 Monate im Tank und anschließend für mindestens weitere 8 Monate in der Flasche.

VERKOSTUNGSNOTIZ

Von leuchtend rubinroter Farbe mit violetten Reflexen, überzeugt der Sherazade 2023 mit fruchtigem Bouquet mit viel Himbeere und Kirsche, flankiert von zarten Gewürznoten und balsamischen Anklängen. Am Gaumen kehren die fruchtigen Noten angenehm wieder; ein Rotwein von großer Geschmeidigkeit und ausgezeichneter Frische. Das schmeichelnde Tannin rundet diesen duftenden und angenehmen Wein ab. (08/11/2024)

TRINKEMPFEHLUNG

Er sollte innerhalb von 3 bis 4 Jahren nach der Ernte getrunken werden.

KÜNSTLERETIKETTEN

Sherazade, die symbolträchtige weibliche Figur und Protagonistin aus „Tausendundeine Nacht“, erzählt mit kräftigen Noten und Anklängen von Gewürzen die Fabeln des Meisterwerks der orientalischen Literatur. Sherazade, ein intensiver, mediterraner Wein, ganz im Stil von Donnafugata, überrascht mit seinen unvergesslichen Aromen.

FOODPAIRING

Ideal zu Fischsuppen, Pizza oder Spaghetti mit Tomatensauce. Er sollte in mittelgroßen Weingläsern ausgeschenkt und kurz vor dem Servieren geöffnet werden. Ausgezeichnet leicht gekühlt bei 15 bis 16° C.

ANALYSEDATEN

Alkohol 13,5 Vol.-%, Gesamtsäure 5,5 g/L, pH-Wert: 3,45.

ERSTER JAHRGANG

2006.



Donnafugata is certified Sustain



Leichte Flasche, die auf der Insel hauptsächlich aus recyceltem Glas hergestellt wird