

Sherazade 2024

Sicilia DOC Nero d'Avola

Der Sherazade 2024 hat ein Bouquet von roten Früchten, die von zarten würzigen Anklängen begleitet werden. Ein Nero d'Avola mit schmeichelnden Tanninen.

PRODUKTIONSGEBIET

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 200 und 400 m ü.d.M.; lehmhaltige Böden. Milde Winter, trockene und windige Sommer mit großen Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht.

WEINBERG

Kordonerziehung mit Zapfenschnitt sowie weitere traditionelle Reb- Erziehungssysteme, die für Qualitätsweinbau geeignet sind.

JAHRGANG

2024 war relativ trocken und von höheren Durchschnittstemperaturen geprägt; die Weinlese begann einige Tage früher als üblich. Die produzierte Menge lag unter dem Durchschnitt, die Qualität entsprach jedoch voll und ganz den Unternehmenszielen.

WEINBEREITUNG UND REIFUNG

Gärung im Stahltank mit Schalenmazeration bei kontrollierter Temperatur. Ausbau für mindestens 6 Monate im Tank und anschließend für mindestens weitere 6 Monate in der Flasche.

VERKOSTUNGSNOTIZ

Mit leuchtend rubinroter Farbe und violetten Reflexen zeigt der Sherazade 2024 in der Nase Aromen roter Früchte (Himbeere) und Pflaume, begleitet von dezenten würzigen Noten. Am Gaumen treten die fruchtigen Nuancen wieder hervor; außerdem besticht er durch Frische und ein geschmeidiges Tannin (27.8.2025).

TRINKEMPFEHLUNG

Er sollte innerhalb von 4 bis 5 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 5,8 g/L, pH-Wert: 3,43.

ERSTER JAHRGANG

2006.



Donnafugata is
certified Sustain



Lightweight bottle (410g) made on
the island from 90% recycled glass