



## Kabir 2021

Ein natürlicher Süßwein von großer Anmut

### Kollektion Vielseitig im Charakter:

Eine faszinierende Auswahl, vom Aperitif bis zum Dessert

*Kabir 2021, leuchtendes Strohgelb mit goldenen Reflexen, zeichnet sich durch ein sattes und duftendes Bouquet mit Düften von tropischen Früchten (Passionsfrucht) und floralen Noten von Orangenblüte sowie zart würzigen Nuancen aus. Die Nase spiegelt sich perfekt am Gaumen wider, kombiniert mit einer frischen mineralischen Ader, die die angenehme Süße gut balanciert. Im Abgang von guter Persistenz mit einem Hauch von rosa Pfeffer und Muskatnuss.*

**Bezeichnung:** Moscato di Pantelleria DOC

**Rebsorte:** Zibibbo (Moscato di Alessandria)

**Produktionsgebiet:** Pantelleria Weinberge und Kellereien

**meteorologischer Jahrgang:** Auf Pantelleria, wo Donnafugata 68 Hektar Weinberge in 16 verschiedenen Gebieten bestellt, war der Jahrgang 2020 niederschlagsärmer. Es wurden 433 mm Niederschlag im Vergleich zu den durchschnittlichen 462 mm\* registriert. Der Traubenertrag entspricht der durchschnittlichen Produktion von Donnafugata auf der Insel. Die Qualität der in den Keller gebrachten Trauben war ausgezeichnet. Die Weine des Jahrgangs 2020 bestechen durch ihre aromatische Intensität und hervorragende Frische

**Ernte:** Per Hand gelesen, mit Ablage in Kisten und mit aufmerksamer Auslese der Trauben am Weinberg.

**Ertrag pro hektar:** 5 – 6 t

**Vinifikation:** Die Gärung erfolgt in Stahl bei einer Temperatur zwischen 15-16°C.

**Ausbau:** im Tank für drei Monate und drei Monate in der Flasche, bevor der Wein auf den Markt kommt.

**Alkohol und analytische Daten:** Alkoholgehalt: 11.68%, Säuregehalt insgesamt: 7.5 g/l, pH-Wert: 3.35

**Residuo zuckerino:** 107 g/l

**Lebensdauer:** 5-6 Jahre

**Erster Jahrgang:** 2000

**Das Etikett:** Der Name „Kabir“ stammt aus dem Arabischen und bedeutet „Der Große“. Kabir, ist der Name, den Donnafugata seinem Moscato-Wein von Pantelleria aufgrund seiner Weite und seiner edlen Düfte gegeben hat. Das Etikett ist das Abbild der Insel: Es drückt die Farben, die Frische und die aromatische Vielfalt der Zibibbo-Traube aus. Ein Etikett, das im Stande ist, den heroischen Weinbau einer Insel zu preisen, die von Wind und Wellen gepeitscht wird.

**Zu Tisch:** Perfekt zu schmackhaften Käsen, Obstsalaten. Mürbeteigkuchen mit Obst und Gebäck. Er sollte auch zu Bottarga (Fischrogen) und großen, geräucherten Fischen sowie zu Ziegenkäse, auch leicht aromatisiert, probiert werden