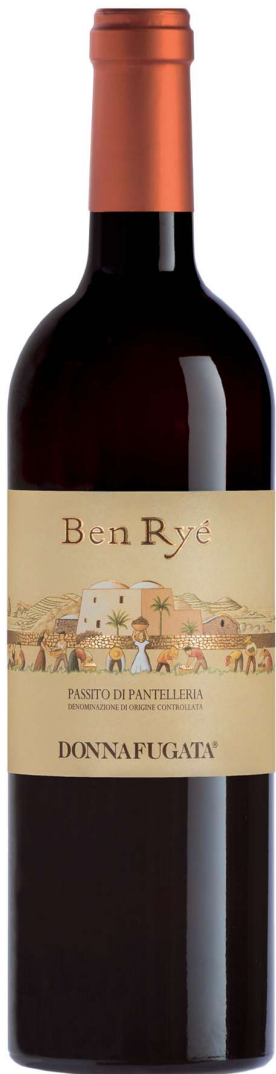


# Ben Ryé 2023

## Passito di Pantelleria Doc

*Der Ben Ryé 2023 betört mit einem komplexen Bouquet, das von fruchtigen Noten bis hin zu einem Hauch von mediterraner Macchia reicht. Am Gaumen ist er intensiv und lang, mit einer guten Balance zwischen Frische und Süße.*



### PRODUKTIONS GEBIET

Insel Pantelleria (Südwest-Sizilien).

### REBSORTEN

Zibibbo.

### BÖDEN & KLIMA

Höhenlage zwischen 20 und 400 m ü.d.M., komplexe Orographie, typischerweise vulkanisch mit hauptsächlich auf Terrassen bewirtschafteten Reben. Sandige Böden vulkanischen Ursprungs. Mediterranes Klima: Pantelleria ist die „Insel des Windes“ mit milden Wintern und geringen Niederschlägen sowie trockenen und windigen Sommern.

### WEINBERG

Die Rebstöcke werden in Mulden und mit einer speziellen Methode erzogen, bei dem sich die Pflanze horizontal entwickelt, fast kriechend auf dem Boden, um dem Wind standzuhalten. Der Alberello Pantesco wurde als „äußerst nachhaltige und kreative landwirtschaftliche Praxis“ von der UNESCO als Weltkulturerbe anerkannt.

### JAHRGANG

Der Jahrgang 2023 war eine Herausforderung: Die starken Regenfälle im Mai und die hohen Temperaturen, die sich über rund zehn Tage im Juli hinzogen, machten einen sorgfältigen integrierten Pflanzenschutz und eine nachhaltige Bewirtschaftung erforderlich. Insgesamt wurden 589 mm Regen verzeichnet, gegenüber einem Insel-Durchschnitt von 473 mm. Im Vergleich zum sehr großzügigen Vorjahr, kam es 2023 wegen der klimatischen Bedingungen zu einem Produktionsrückgang. Es wurden weniger kompakte Trauben mit kleineren und leichteren Beeren ausgebildet. Der Vegetationszyklus verlief dennoch regulär und brachte gut ausgereifte Trauben hervor. *\*Es werden die Niederschläge ab dem 1. Oktober bis zum 30. September des darauffolgenden Jahres in Betracht gezogen; der Durchschnitt wird ab der Weinlese 2013 berechnet.*

### WEINLESE

Manuelle Lese in Kisten mit sorgfältiger Selektion der Trauben direkt im Weinberg. Die Zibibbo-Lese bei Donnafugata zieht sich über mehrere Wochen hin, je nach Lage, die sich in Höhe, Ausrichtung sowie Nähe oder Entfernung zum Meer unterscheiden. Die Weinlese 2023 begann in der ersten Augsthälfte (in den frühreifen Lagen wie Punta Karace) mit den ersten Trauben, die zum Trocknen bestimmt waren. Nach Ferragosto (15. August) setzte sich die Ernte der Trauben für die Trocknung und auch jener für die Herstellung von frischem Most fort, entsprechend dem Reifezeitpunkt des Zibibbo in den verschiedenen Lagen. Am 16. September wurde die Weinlese abgeschlossen. Trotz geringerer Menge war die Qualität der Trauben ausgezeichnet.



### WEINBEREITUNG UND REIFUNG

Temperaturkontrollierte Gärung im Stahltank, während der dem Most nach und nach die abgebeerten und per Hand ausgelesenen getrockneten Trauben zugegeben werden. Während der Mazeration werden die Süße, die Frische und das sehr persönliche Aroma der getrockneten Trauben freigesetzt. Ausbau für 5 Monate im Tank und mindestens 16 Monate in der Flasche, bevor der Wein in den Handel kommt.

### VERKOSTUNGSNOTIZ

Der Ben Ryé 2023 hat eine goldene Farbe mit leuchtenden bernsteinfarbenen Reflexen. Das intensive Bouquet zeigt typische Noten von Rosinen, Aprikose, Zitrusfrüchten und kandierter Orangenschale, gefolgt von Anklängen an mediterrane Macchia. Am Gaumen finden sich fruchtige Noten und balsamische Nuancen, vereint mit süßen Anklängen von Honig. Intensiv und lang, mit einem ausgewogenen Zusammenspiel von Frische und Süße (28.08.2025).

### TRINKEMPFEHLUNG

20 Jahre und mehr.

### KÜNSTLERETIKETTEN

Sein Name kommt aus dem Arabischen und bedeutet „Sohn des Windes“, weil auf Pantelleria der Wind stetig zwischen den Weinreben bläst und zahlreiche Düfte mit sich bringt, die so intensiv sind, dass man nach ihnen geradezu greifen kann. Das Etikett ist eine Hommage an die Liebe, die Sorgfalt und die Mühen des heroischen Weinanbaus auf einer einzigartigen und faszinierenden Insel.

### FOODPAIRING

Passt zu trockenem Mandelgebäck, Schokolade sowie Marmeladen- und Ricotta-Törtchen. Probieren Sie ihn auch mit salzigen Speisen wie Thunfisch-Bottarga, gereiftem Käse oder mit Gerichten, die von der Frische und Komplexität des Weins profitieren. Auch hervorragend als Meditationswein. Er sollte in Gläsern mittlerer Größe serviert werden, die nach oben leicht weiter werden; er kann direkt vor dem Servieren entkorkt werden. Optimal bei einer Temperatur von 12-14 °C.

### ANALYSE DATEN

Alkohol: 14,5 Vol.-%; Gesamtsäure: 7,9 g/l.; pH-Wert: 3,87; Restzucker: 199 g/l.

### ERSTER JAHRGANG

1989.