

KAID | Syrah

Der Syrah gilt als die sizilianischste aller internationalen Rebsorten. Er wird schon seit 1989 in der Contrada Mandranova angebaut und hat sich wunderbar an die Bodenbeschaffenheit und klimatischen Bedingungen angepasst.

Der Kaid ist ein außergewöhnlicher, gut zu trinkender Spitzenwein. Überwältigend und komplex weiß er Temperament, Weichheit und Intensität harmonisch zu vereinen.

GESCHMACK

Farbe | intensives, dunkles Rubinrot mit tiefen violetten Farbstufen

Nase | vielschichtige und elegante Nase, miteinander wetteifernde Noten von Brombeeren, Sauerkirschen, Johannisbeeren, Kakao, Graphit, Humus, geröstetem Kaffee, Rhabarber, schwarzem Pfeffer und Gewürznelken bilden ein faszinierendes und unwiderstehliches Bouquet

Gaumen | kraftvoll, samtig und überzeugend terroirbezogener, mediterraner Wein, der mit einer sehr starken Persönlichkeit betört und eine komplexe Struktur aufweist, die wiederum von lebhaften und sehr ausgeglichenen Tanninen belebt wird

WEINART | rot - DOC Sicilia - BIO

REBSORTE | 100% Syrah

DER WEIN UND SEINE SPEISEN | hervorragend zu einem köstlichen falsomagro alla siciliana (gefüllter Rinderbraten mit Sauce) oder zu geschmortem Schweinefleisch

SERVIERTEMPERATUR | 16-18 °C

WEINGLAS | kleines, dickbauchiges Ballonglas, das sich oben verengt

DATENBLATT

Bodenbeschaffenheit | hügelig, tonig und kalkhaltig, skelettreich

Höhenlage | 330-400 m ü.M.

Pflanzjahr | 2001, 2006, 2014

Weinbaugebiet | Contrada Mandranova, in der Umgebung von Camporeale (Palermo, Italien)

Reberziehungssystem | Spalierziehung mit waagrechttem Kordon

Rebstöcke pro Hektar | 4.400

Ertrag pro Hektar | 6.5 Tonnen

Traubenlese | erste Septemberhälfte, manuelle Lese und Selektion der Trauben

Maischegärung | ca. 12 Tage, die ersten zwei bei 10 °C

Alkoholische Gärung | ca. 7 Tage in Stahltanks bei 23-26 °C

Malolaktische Gärung | vollständige Gärung in Stahltanks

Ausbau | 12 Monate in Tonneau aus französischer Eiche

Flaschenausbau | 6 Monate bei konstanter Temperatur (18 °C)



DEU