

KAID | Spätlese

Dem Rebberg, auf dem die Syrah-Trauben angebaut werden, entspringt nicht nur der wohlbekannte und geschätzte Kaid: wir haben einen kleinen Teil von nur 1 ha einem innovativen und überwältigenden Wein gewidmet, der Tradition und Innovation perfekt vereint.

Lieulich, harmonisch und von seltener Eleganz, bringt der Wein in vollen Zügen die wunderschönen Landschaften Siziliens zum Ausdruck. Eine Perle des Weinbaus, die mit erlesener Raffinesse und außergewöhnlichen Eigenschaften überzeugt.

GESCHMACK

Farbe | sehr intensives Rubinrot mit brillanten und lebhaften Farbnuancen

Nase | sehr sortentypisches Duftspiel mit feinen Anklängen von schwarzen Johannisbeeren, in Schnaps eingelegten Sauerkirschen dunkler Schokolade, Tabak, Gewürznelken, schwarzem Pfeffer, mediterraner Vegetation, die sich zu einem außergewöhnlich faszinierenden Bouquet vereinen

Gaumen | leicht süßlich und kraftvoll, mit einer außergewöhnlichen und nachhaltigen Komplexität. Ein Wein, der auf "Fußspitzen" daherkommt und seine Außergewöhnlichkeit und Klasse erst in einem zweiten Moment voll zur Geltung bringt

WEINART | Spätlese DOC Sicilia - BIO

REBSORTE | 100% Syrah

DER WEIN UND SEINE SPEISEN | Hervorragend zu zu erlesenen dunklen Schokoladensorten

SERVIERTEMPERATUR | 14-16 °C

WEINGLAS | kleines, leicht dickbauchiges Glas, Cognacglas

DATENBLATT

Bodenbeschaffenheit | hügelig, tonig und kalkhaltig, mäßig skelettreich

Höhenlage | 350 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 | 3.5 Tonnen

Traubenlese | zweite Oktoberhälfte, manuelle Lese und Selektion der Trauben

Maischegärung | ca. 8 Tage bei kontrollierter Temperatur

Gärung | ca. 7 Tage in Stahltanks (23-26 °C)

Ausbau | 3 Monate in Stahltanks

Flaschenausbau | 6-8 Monate bei konstanter Temperatur (18 °C)



DEU