

PASSIARI



Diesen Wein verdanken wir der reichhaltigen Fülle der wundervollen Insel Sizilien. Er ist das Ergebnis einer Mischung der bekanntesten sizilianischen Traubensorte Nero d'Avola und der internationalen Traubensorte Syrah, die hier auf Sizilien perfekte Bedingungen gefunden hat um sich optimal zu entwickeln.

ANBAUGEBIET

Dieser großartige Wein besteht zu 75% aus Syrah, der im Süd-Westen Siziliens angebaut wird. Dort verleihen das milde Klima und die fruchtbaren, lehmigen Böden dem Wein Kraft und Struktur. Die restlichen 25% des Weines sind Nero d'Avola, der im Süd-Osten Siziliens angebaut wird. Hier lassen das wärmere Klima und die leichten, sandigen Böden außerordentlich fruchtige Trauben entstehen. Nach der Lese werden die Nero d'Avola Trauben sofort auf spezielle Trockenböden gebracht und 60 Tage lang sanft getrocknet.

SORTEN UND WEINBEREITUNG

Die Syrah Trauben werden gegen Ende September gelesen, wenn sie perfekte Reife, Aroma und Polyphenolgehalt entwickelt haben. Die Gärung auf ausgewählten Hefen dauert im Durchschnitt 10-12 Tage, bei einer Temperatur von 25-27°C, mit regelmäßigen Umpumpen. Die Hälfte vom Syrah wird danach für 6-8 Monate in Eichenfässern gelagert. Der Nero d'Avola wird gegen Mitte September verlesen und für 60 Tage getrocknet. Danach werden die Stiele entfernt, die Trauben sanft gepresst und dem Most ausgewählte Hefen zugesetzt, bei einer Temperatur von 25°C für 15 Tage, um die alkoholische Gärung in Gang zu setzen. Diese Reifung erfolgt in Stahltanks. Nach Ende der Reifezeiten werden die beiden Weine gemischt und für weitere 6 Monate in Stahltanks verfeinert, bevor der Wein schließlich abgefüllt wird.

ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN

Farbe: tiefes und intensives Rot mit leichten granatroten Nuancen.
Bukett: fruchtig mit Noten roter Beeren, wie Brombeere, Himbeere, Kirsche und blumigen Anklängen von Veilchen. Der Syrah sorgt für würzige Noten sowie Anklänge von Tabak und Vanille aus der Holzreifung.
Geschmack: samtig und vollmundig, mit eleganten und delikaten Tanninen, optimaler Struktur und Körperreich.

ALKOHOLGEHALT

13.5%

SPEISE-WEIN-ANPASSUNG

Ideal zu Käse und schmackhaftem Aufschnitt, zu Hauptgerichten mit würzigen Fleischsoßen, dunklem Fleisch und gebackenem Fisch.

PASSIARI

TRINKTEMPERATUR

16-18°C

AUSZEICHNUNGEN

FEUDO ARANCIO Passiari 15 - Gold - Concours Mondial De Bruxelles - 2018

FEUDO ARANCIO Passiari 16 - Gold - Berliner Wein Trophy - 2018