



W e i n - E x p e r t i s

Settesoli Syrah Appassimento Terre Siciliane IGT - VEGAN

Artikel-Nr.: 50 06 87



HERKUNFTSLAND: Italien

ANBAUGEBIET: Sizilien

JAHRGANG: 2019

ERZEUGER: Cantine Settesoli

KLASSIFIZIERUNG: Terre Siciliane IGT

REBSORTE: 100% Syrah

WEINERZEUGUNG: Die Trauben werden für die natürliche Trocknung am Weinstock belassen und erst Ende September, Anfang Oktober gelesen. Danach erfolgt eine Stahltankgärung und Verfeinerung bei kontrollierter Temperatur mit anschließender 3-monatiger Reifezeit im Tank, bevor der Wein auf die Flasche kommt.

BEURTEILUNG: Intensiv rote Farbe, mit kräftiger Nase und Aromen von roten reifen Früchten wie Pflaume. Ein mittelkräftiger Wein mit einem Hauch von Pfeffer und einem langen, sanften Abgang

MENÜEMPFEHLUNG: Passt hervorragend zu Pasta oder kräftigen Fleischgerichten mit Lamm oder Rind

TRINKTEMPERATUR: 16 -18 °C

ANALYSE: *Alkoholgehalt: 13,5 % vol.
Restzucker: 3,0 g/l
Gesamtsäure: 5,2 g/l*

Settesoli wurde in Menfi, einer Stadt auf den Hügeln um Agrigento, Sizilien gegründet. Nach Westen schauend sind noch die Ruinen von Selinunte, der alten griechischen Stadt zu sehen, während auf der Südseite das Tal der Tempel liegt, welches zu den eindrucksvollsten Zeugnissen der griechischen Kultur und Architektur gehört.

Das Markenzeichen Settesolis ist die Sonne. Sie begleitet und unterstützt das Traubenwachstum in den Weinbergen im Süden Siziliens. Sie schenkt den Winzern Tag für Tag viel Licht und Wärme und verleiht den Weinen einen eigenständigen Charakter mit viel Energie. Mit seinem sanften Hang zum Meer und dem milden Klima ist dieses Gebiet für das Wachstum der Trauben besonders gut geeignet.

Der Syrah, nun auch unter der Marke Settesoli trifft genau den Nerv der Zeit. Beim Appassimento Verfahren werden die Trauben für die natürliche Trocknung am Weinstock belassen und erst Ende September, Anfang Oktober gelesen, wodurch die Aromen wunderbar ausgewogen und konzentriert daherkommen.