



# 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:	2022
AUSZEICHNUNG:	Goldmedaille Mundus Vini (Jg. 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:	<i>Alkoholgehalt: 13,5 % vol. Restzucker: 5,9 g/l Gesamtsäure: 5,4 g/l</i>

Settesoli wurde in Menfi, einer Stadt auf den Hügeln um Agrigento, Sizilien gegründet. 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.