



LUCE D'ORIENTE - SYRAH



Jung, faszinierend, fruchtig. Ein ausgewogener Roter, ideal für Dinner auf der Basis von Fleisch, die er mit anhaltender Eleganz begleitet. Sorgsame Lese der Trauben im Weinberg, indem ausschließlich kleine Erntekassetten verwendet werden, dank derer die Beeren unversehrt bleiben. Die anschließende Mazeration bei kontrollierter Temperatur zwischen 25 und 28 °C verleiht dem Wein viel Intensität und Farbe. Ein kurzer Durchgang in Barriques macht den Wein rund und schenkt ihm aromatische Feinheit. Luce d'Oriente ist geprägt von einem fruchtigen Bouquet von Kirsche, Sauerkirsche und Pflaume mit zarter Präsenz von Gewürzen wie schwarzem Pfeffer und Rosmarin. Eine Symphonie von Aromen und Impressionen, die den Gaumen bei jedem Schluck berauschen.

DENOMINATION : DOC Erice

SENSORISCHE ANALYSE



FARBE: Intensives undurchdringliches Rubinrot



DUFT: An der Nase fallen sanfte Noten von roter Frucht wie Pflaume und Kirsche auf, eingerahmt von den klassischen varietalen Düften der Rebsorte.



GESCHMACK: Am Gaumen weich und ausgewogen. Seidige Tannine begleiten verschwenderisch die Fruchtnoten. Das Finale ist lang und anhaltend.

SO GENIESSEN SIE DEN WEIN

PASSENDE GERICHTE: Wurstplatten und reifer Käse, erste und zweite Gänge auf der Basis von rotem Fleisch, Lasagne, Cannelloni

EMPFOHLENES GLAS: Großes Ballonglas

SERVIERTEMPERATUR: 16 °C

HANDELSINFORMATIONEN

VERTRIEBSWEG: Ho.re.ca.

JAHRESPRODUKTION: 12.000 Flaschen

FORMATE: 75 cl - 150 cl

VERPACKUNGSEINHEIT: Karton mit sechs Flaschen

INFORMATIONEN ZUM ANBAU

ART DER LAGE: Hanglage

REBSORTEN: 100% Syrah

ANBAUGEBIET: Gebiet der DOC Erice

QUOTE: 250 / 300 m

BODENBESCHAFFENHEIT: Schluffreiche Tonböden

AUSRICHTUNG: Süd – Südwest

REBSCHNITT: Guyot

STÖCKE/HA: 4.000/4.500

PRODUKTION/HA: 6 to/ha

LESEZEIT: Erste Septemberdekade

ART DER LESE: von Hand

ÖNOLOGISCHE DATEN

ALKOHOLGEHALT: 14% vol

SULFITE: 70 mg/l

VINIFIKATION IN ROT: Traditionelles Untermischen der Schalen, Mazeration bei kontrollierter Temperatur zwischen 25 und 28 °C. Danach erfolgt die 8 – bis 10monatige *élevage* in Fässern aus französischer Eiche. Kaltabfüllung in Flaschen.

VERFEINERUNG IN DER FLASCHE: 6 Monate

LAGERFÄHIGKEIT: über 10 Jahre