

Tenuta Papale - Zibibbo IGP Terre Siciliane - Datenblatt:

Rebsorte

Zibibbo / Muscat d'Alexandrie

Hauptmerkmale

Farbe: helles Gold

Bouquet: heterogener Geschmack, hervorstechend mit Noten von Orangen und Mandarinen sowie Rosinen

Geschmack: süß, würzig/aromatisch, intensiv, umhüllend

Eigenschaften des Anbaugebietes

Anbaugebiet: Westsizilien (Provinzen Palermo, Trapani, Agrigento)

Höhe über NN: 50-60 m

Bodenart: kalkhaltiger Boden

Alter des Weinbergs: 10 Jahre

Erziehungssystem: Spalier

Ertrag der Getrockneten Trauben pro ha: 60 Ql.

Weinertrag pro Ql. Trauben: circa 60%

Weinlese: Ende August/ September

Gärungsprozess

Gärungstank: Edeltank

Gärungsdauer: 20 Tage

Gärungstemperatur: 12-15°C

Alkoholische Gärung: im Edeltank bei kontrollierter Temperatur; Temperaturerhalt durch Weinzugabe

Daten der Mostanalyse

Zuckergehalt des Traubenmosts: 20-22° KMW/Babo – Oechslegrad 97,2-106,92 Oe.

Alkoholgehalt: 16 % vol.

Zuckergehalt: 130 gr/l

Alterungsprozess und Veredelung

Veredelung in der Flasche: 2 Monate

Verzehrempfehlungen

Dieser Dessertwein eignet sich besonders als Begleiter zu Teegebäck sowie Früchteis.

Serviertemperatur

10-12°C als Aperitifwein

16-18°C als Dessertwein

