



Fina



Italien

Sizilien



2022 SYRAH Terre Siciliane IGP

Weingut

Sizilien, die größte Insel im Mittelmeer, hat sich längst als herausragende Weinregion etabliert, welche durch ihre einzigartige Kombination aus jahrhundertealter Weinbautradition und innovativen Ansätzen in der modernen Weinproduktion besticht. Die vielfältige Topographie, das mediterrane Klima und etliche traditionellen Rebsorten verleihen den sizilianischen Weinen eine unverkennbare Identität und machen sie zu einem unverzichtbaren Teil der internationalen Weinwelt. Das Terroir ist dabei sehr facettenreich und reicht von vulkanischen Böden bis hin zu küstennahen Weinbergen - mittlerweile haben daher auch viele internationale Rebsorten ein perfektes Mikroklima vorgefunden und liefern erstaunliche Qualitäten. Einer der aktuellen Protagonisten dort ist Bruno Fina mit seinem erst 2005 gegründeten Weingut Cantina Fina. Bruno war Pionier bei der Erforschung moderner Rebsorten am Sizilianischen Institut für Rebe und Wein und hat dort zusammen mit der Önologen-Legende Giacomo Tachis die Grundlagen geschaffen für den Anbau moderner Rebsorten an der sizilianischen Westküste. Folgerichtig hat Bruno ganz in der Nähe von Marsala sein eigenes Weingut gegründet, welches heute mit einem Sortiment einheimischer und internationaler Rebsorten auch international für Aufsehen sorgt. Grillo und Nero d'Avola sind die wichtigsten lokalen Sorten, auf den vulkanischen und teils auch sandigen Böden finden aber auch Syrah und Viognier ideale Bedingungen. Freuen Sie sich auf erstaunlich preiswerte Spitzenweine von einem sympathischen Familienbetrieb - CANTINA FINA!

Tipp

Die Rebsorte Syrah hat sich ausserordentlich gut an die Bedingungen von Sizilien angepasst. Der BIO Rotwein Syrah übereugt mit intensiver Frucht und angenehmen Taninen.

Expertise

Jahrgang:	2022
gesetzl. Herkunft:	Terre Siciliane I.G.P.
Alkoholgehalt:	14.00 % Vol.
Restzucker:	0.30 g/l
Säure:	5.40 g/l
Geschmack:	trocken
Anbaugebiet:	Sizilien
Ausbau:	12 Monate Barrique
Rebsorten:	Syrah

Vinifizierung

Die Lese erfolgt von Hand in kleinen Körben. Nach dem anquetschen erfolgt eine kurze Mazerationphase bevor abgepresst wird. Die Fermentation erfolgt in Edelstahltanks, bevor der Wein für die Dauer von ca. 12 Monaten in Barrique-Fässern reift.

Sensorik

Kräftiges Rot mit violetten Reflexen. In der Nase saftige Beerenfrucht und etwas Vanille. Am Gaumen Noten von Brombeeren, Gewürzen und schwarzem Pfeffer. Weich, frisch, mit ausgewogenen Tanninen.

Passt gut zu

gedünstetes Zwiebelfleisch mit Spätzle und Gemüse

Lagerfähig

8 Jahre