



Fina



Italien

Sizilien



2024 KIKÈ 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 Vioignier ideale Bedingungen. Freuen Sie sich auf erstaunlich preiswerte Spitzenweine von einem sympathischen Familienbetrieb - CANTINA FINA!

Tipp

Trinkspaß pur! Spannende Cuvee aus Gewürztraminer und Sauvignon Blanc: frisch und aromatisch mit tollem Trinfluss und leichter fruchtsüße.

Nährwertangaben: (pro 100 ml)

Brennwert: 325 kJ / 78 Kcal
Kohlenhydrate: 3,2 g
davon Zucker 3,2 g

Zutaten: Trauben, Weinsäure, Äpfelsäure, Citronensäure, Kaliummetabisulfit, Tannine

Expertise

Jahrgang:	2024
gesetzl. Herkunft:	Terre Siciliane I.G.P.
Alkoholgehalt:	13.00 % Vol.
Restzucker:	6.90 g/l
Säure:	6.70 g/l
Geschmack:	trocken
Anbaugebiet:	Sizilien
Rebsorten:	Gewürztraminer, Sauvignon Blanc
Ausbau:	Edelstahltank

Vinifizierung

Die Lese von Hand beginnt bereits Ende August. Im Anschluss werden die Trauben entrappt und sanft gepresst. Die Fermentation findet in großen Edelstahltanks statt, im Anschluss reift der Wein noch einige Zeit auf der Feinhefe. Nach der Filtrierung und Abfüllung reift der Wein noch ca. 6 Monate auf der Flasche.

Sensorik

Strohgelbe Farbe mit goldenen Reflexen. In der Nase Gewürze und frische Früchten. Intensiver und runder Geschmack mit Noten von Früchten und florale Noten wie Rosen und Nelken, zarte Gewürznoten.

Passt gut zu

Frutti di Mare mit Zitrone und Fenchel

Lagerfähig

6 Jahre