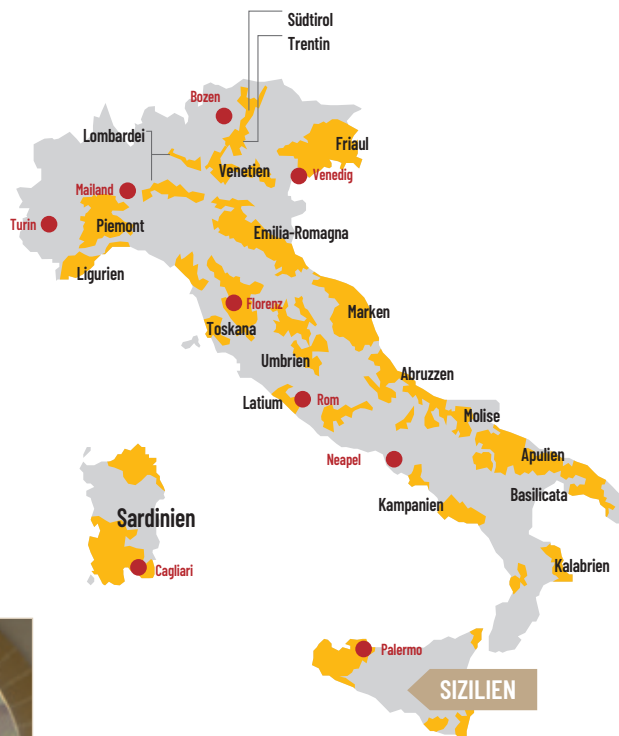


## DIE REGION

**Sizilien** zählt zu den ältesten Weinbauregionen Italiens, lange vor den Römern haben hier Griechen Wein kultiviert. Manch ein heute bekanntes oder berühmtes Gebiet Italiens wurde von Sizilien inspiriert. Viele haben sogar ihre Rebstöcke von der Insel importiert, um vergleichbar gute Weine zu produzieren. Im zwanzigsten Jahrhundert wurden in weiten Teilen des Landes bedauerlicherweise die großartigen Chancen für Spitzenweinbau nicht genutzt. Viele Weinproduzenten verkauften ihre Trauben zu Verschnittwein für Massenware nach Frankreich. In den letzten 20 Jahren haben die Winzer das Steuer herumgerissen. Sizilien hat sich heute neben den berühmten Weinbauregionen Italiens wie Toskana oder Piemont als Spitzen-Region etabliert. Diese Entwicklung ist noch lange nicht zu Ende, denn die Region ist immer noch im Umschwung.



Matteo Covazzi, der ambitionierte Kellermeister von Feudo Arancio

## DER ERZEUGER

**Feudo Arancio** zählt zu den besten Erzeuger Siziliens, und hat auf dem Gebiet des Umweltschutzes und der naturnahen Bewirtschaftung innovative Wege auf der schönen Sonneninsel beschritten. Die Kellerei integriert sich harmonisch in die Landschaft, noch wichtiger ist der Umstand, dass hier Wein im Einklang mit der Natur erzeugt wird. Der dafür erforderliche Strom wird aus Sonnenenergie gewonnen. Der Schwerpunkt bei Feudo Arancio liegt auf sortenreinen Weinen der autochthonen Rebsorten Siziliens, wie Inzolia oder Grillo, aus denen faszinierende und ausdrucksvolle Weißweine gekellert werden. Bei den roten Sorten ist es die Nero d'Avola, die es mittlerweile auch außerhalb Italiens zu großer Berühmtheit gebracht hat.

## ALLGEMEINES ZU WEINEN AUS SICILIEN

Die Ausrichtung der Weinberge, die perfekte Sonneneinstrahlung und das trockene, warme Klima spenden zum Teil sehr unterschiedlichen Rebsorten einen großartigen Lebensraum. Erzeugt werden Weiß- wie Rotweine, zumeist aus den einheimischen Rebsorten. Weißweinsorten wie **Inzolia**, **Grillo** oder **Cataratto**, die vor zwei Jahrzehnten noch niemand kannte, sind längst zu heimlichen Stars geworden. Der ungekrönte König aber ist der **Nero d'Avola**, aus dem ein weich schmeichelnder, tiefarbener und enorm konzentrierter Wein gewonnen werden kann. Eine andere Spezialität der Insel ist weltberühmt, der **Marsala**, ein Süßwein von ganz originärer Ausdruckskraft, der nach Jahren des Vergessens nun endlich eine hoffnungsvolle Renaissance erlebt.

# 2015 FEUDO ARANCIO NERO D'AVOLA RISERVA

Sicilia DOC, Feudo Arancio

## WEINBESCHREIBUNG

Was liegt näher als aus der wichtigsten Rebsorte der Insel eine Riserva zu produzieren? Die Nero d'Avola Riserva zeigt ihre hohe Klasse schon in der violetten Farbe. Sie duftet nach **Brombeere** und **Holunder** und ist genau richtig proportioniert. Gut dosiertes Holz, kraftvolle Statur und ein gut strukturierter Gaumen zeigen das Knowhow des Winemakers. Wenn Sie die Flasche öffnen, beginnt ein Duft von **Veilchen, Brombeeren** und **Kirschen**, **Eichenholz, feiner Orient-Tabak** und **Vanille** den Raum zu füllen.

### »IM TREND«

Guter Wein zeichnet sich nicht nur durch intensiven Wohlgeschmack aus, sondern auch durch Lokalkolorit. Er soll durch seine Herkunft geprägt sein, die Franzosen nennen das »terroir«, in Italien heißt es »territorio«. Auch die deutsche Qualitätsweinprüfung fordert, der Wein solle typisch sein. Dabei sind die in der Gegend heimischen Sorten im Vorteil: »Autochthone Sorten« sind in der Anbauregion heimisch – und das liegt im Trend!



## Nero d'Avola



### UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Der ausdrucksstarke Wein passt zu würzigen Speisen wie Pizza & Pasta, Burger, geschmorte Lammschulter, Enchilada mit Hühnchenfleisch, Koteletts vom Grill, Shawarma, Ente à l'Orange oder Ossobuco.



## IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

---

---

---

---

---

---