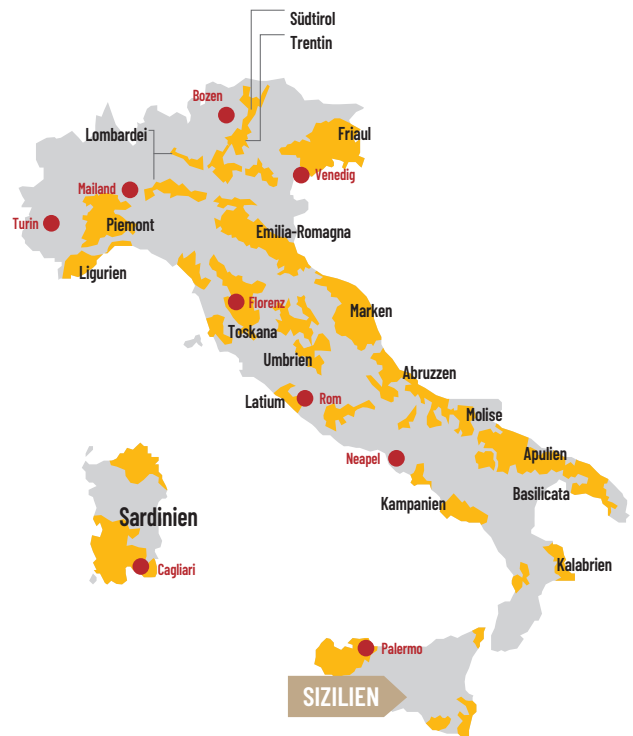


DIE REGION

Sizilien zählt zu den ältesten Weinbauregionen Italiens, schon lange vor den Römern haben hier Griechen Wein kultiviert. Manch ein heute berühmtes Gebiet Italiens ist von Sizilien inspiriert worden oder hat sogar Rebstöcke von der Insel importiert. Im letzten Jahrhundert wurden in weiten Teilen des Landes bedauerlicherweise die großartigen Chancen für Spitzenweinbau nicht genutzt, viele Winzer verkauften ihre Trauben oder ihren Wein als Verschnittwein für Massenware nach Frankreich. In den letzten 20 Jahren jedoch wurde das Steuer herumgerissen. Sizilien gilt heute als der »Newcomer« der italienischen Weinlandschaft und viele sagen den Weinen der Insel eine grandiose Zukunft voraus. Immer mehr Betriebe erkennen, dass in den kargen Böden, der herausragenden Topografie der Landschaft und dem warmen Klima mit wenigen Niederschlägen schier unerschöpfliche Möglichkeiten für die Erzeugung einer ganzen Bandbreite hoch interessanter Weine stecken.



Santi, Francesca
und Alessio Planeta

DIE ERZEUGER

Wenn ein Betrieb in der gesamten italienischen Weinwelt für gewaltige Furore gesorgt hat, dann ist es jener der Familie **Planeta**, der erst Ende der 90er Jahre gegründet wurde. Der Name Planeta reicht weit in die sizilianische Geschichte zurück und ist sehr eng mit der Entwicklung der Agrarwirtschaft auf der Insel verbunden. Die Geschwister Alessio, Francesca und Santi suchten den Weg in den Weinbau und gründeten einen hochmodernen Betrieb. Dabei haben sie ihre Ursprünge nicht vergessen. Ihre Weltklasse-Weine erwachsen nicht aus der Technik, sondern aus der Liebe zum sizilianischen Terroir und dem hingebungsvollen Enthusiasmus und der Leidenschaft für die Weine ihrer Heimat. Der Ursprung der Weine von Planeta liegt in verschiedenen, sorgfältig ausgewählten Parzellen, die durch ihr Terroir wie durch ihr Mikroklima einen sehr individuellen Charakter auf die Weine ausüben. Angebaut werden viele einheimische Rebsorten ebenso wie die international renommierten Sorten Chardonnay, Cabernet Sauvignon oder Syrah.

2016 SANTA CECILIA

Noto DOC, Planeta

WEINBESCHREIBUNG

Mit seinen weißen kalkreichen Kiesel- und Kreideböden und den uralten Reben gilt die DOC Noto an der Südspitze **Siziliens** als Epizentrum des Anbaus von Nero d'Avola. Der Legende nach stammt diese wichtigste sizilianische Rebsorte genau von hier. Der Santa Cecilia ist das Highlight im Portfolio von Planeta für diese Sorte. Hier kommen Eleganz, Ausgewogenheit und Kraft der Weine Siziliens am deutlichsten zum Ausdruck. Der Wein stammt seit dem ersten Jahrgang 1997 aus Buonivini und besteht zu 100 % aus Nero d'Avola. Er schmeckt würzig und fruchtig, erinnert an **Johannisbrot, Bergamotte, Weihrauch** und **Orangenschalen**. Die Textur zeigt feste Tannine – ein sonorer Bariton, der nach **Brombeere** und **Schwarzkirsche** schmeckt und dessen kompakter Körper sich am Gaumen in Frucht und Aroma auflöst, die lange bleiben.



GAMBERO ROSSO



Nero d'Avola



2023



18°C



trocken

UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Der Santa Cecilia passt zu würzigen Gerichten wie Koteletts in Chilimarinade, Thunfischsteaks vom Grill oder Lammbraten mit Oliventapenade.



IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN
