



PRINCIPI DI BUTERA
SICILIA

Im tiefsten Sizilien, wo goldenes Licht unter dem klaren Himmel aus vielfarbigen Steinchen ein Mosaik bildet, liegt eine Oase von seltener Schönheit. Die Rede ist von der Heimstatt der großen autochthonen sizilianischen Weine und der Wahlheimat des Nero d'Avola. Das Weingut erstreckt sich über eines der mineralreichsten Gebiete der Insel, nur wenige Schritte von der Mittelmeerküste entfernt, zwischen dem Tal der Tempel und Piazza Armerina. Die Vielfalt und der biologische Reichtum der Böden sowie die Besonderheit eines von der Meeresbrise begünstigten Mikroklimas machen diese traditionsreichen Ländereien, die den Fürsten von Butera gehörten, zum idealen Ort für nachhaltigen Weinanbau und zum einzigartigen Reservat biologischer Vielfalt. Zwischen den Farben der Zitrusfrüchte und den Düften der mediterranen Buschlandschaft entstehen elegante Weine von raffiniertem Duft, die mit großer Intensität und Frische ausgestattet sind.

Amira

Als Herrscher eines Landes voller Wunder, ist der Amira (aus dem Arabischen „amir“, Fürst) die Essenz des Nero d'Avola von Butera. Auf einem trockenen Boden, der reich ist an Mineralien, wächst ein sanfter, eleganter Rotwein, das Ergebnis der tiefen Bewunderung für diese große italienische Rebsorte.



KLASSIFIKATION
Sicilia DOC



ANBAUGEBIET
Butera, zentrales und südliches Sizilien



REBSORTEN
100% Nero d'Avola



IDEALE SERVIERTEMPERATUR
16° - 18° C



ALKOHOLGEHALT
13,5% vol.



ERHÄLTICHE FORMATE
375 ml - 750 ml
1500 ml - 3000 ml

WEINBEREITUNG UND AUSBAU

Die Nero d'Avola Trauben wachsen in Weinbergen mit Kalk-Lehmböden („Trubi“) auf einer Höhe von 330 Meter. Der Most gärt für etwa 15 Tage auf den Schalen und bei einer Temperatur von 28-30°C in Stahltanks. Die darauf folgende malolaktische Gärung findet ebenfalls in Stahltanks statt.

Der Wein wird für 1 Jahr in 30- und 60-hl-Fässern aus slawonischem Eichenholz ausgebaut und reift dann einige Monate in der Flasche.

VERKOSTUNGSMERKMALE

FARBE: Ziemlich dunkles, glänzendes Rubinrot.

BOUQUET: Intensive Anklänge von Kirsche, Heidelbeere und Veilchen mit Anklängen von Myrte, gefolgt von einer feinen Würze und angenehmen balsamischen Noten.

GESCHMACK: Trocken, fein, mit einer schönen Struktur und lang anhaltend. Am Gaumen präsentiert er die perfekte Übereinstimmung mit den angenehmen blumigen und balsamischen Anklängen des Bouquets, gefolgt von einem leichten Anklang von Mandeln im Abgang.

KOMBINATION MIT SPEISEN

Sehr gut zu würzigen Gerichten, Grillfleisch und gereiftem Käse.



PRINCIPI DI BUTERA
SICILIA



Im rauesten, tiefsten Sizilien befindet sich eine Oase von seltener Schönheit, die Heimat der großen autochthonen Weine Siziliens und Heimat des Nero d'Avola. Das Weingut erstreckt sich auf dem Grund eines alten Landhauses, das einst den Fürsten von Butera gehörte, in einem Gebiet mit einem besonders mineralreichen Boden, ganz in der Nähe des Mittelmeers, zwischen dem Tal der Tempel und Piazza Armerina. Die Verschiedenartigkeit und die biologische Ausprägung der Böden in Kombination mit den Besonderheiten des Mikroklimas und dem Wind, der vom Meer herüber weht, machen aus diesem alten Land den idealen Ort für nachhaltigen Weinbau und ein einzigartiges Schutzgebiet der ökologischen Vielfalt. Zwischen leuchtenden Zitronen- und Orangenbäumen und umweht vom Duft der mediterranen Macchia, wachsen elegante, aromatische Weine von großer Intensität und Frische.

Carizza

Der italienische Ausdruck für „carezza“ (Liebkosung) für den feinen Insolia, der auf den Hügeln von Butera gedeiht. Carizza ist ein üppiger, harmonischer Weißwein mit einem Hauch von Frische und Eleganz und mit einem Bouquet von Ginsterblüten, Mimose, Cantaloupe-Melone und exotischen Früchten.



KLASSIFIKATION

Insolia Sicilia DOC



ANBAUGEBIET

Butera, zentrales und südliches Sizilien



REBSORTEN

100% Insolia



IDEALE SERVIERTEMPORATUR

10–12 °C



ALKOHOLGEHALT

12,5% vol.



ERHÄLTICHE FORMATE

375 ml – 750 ml

WEINBEREITUNG UND AUSBAU

Nach dem vorsichtigen Pressen der perfekt ausgereiften Trauben gärt der Most bei kontrollierter Temperatur (16–18 °C) in Stahltanks, wo er 6 Monate auf der Maische liegt. Danach reift er einige Monate in der Flasche.

VERKOSTUNGSMERKMALE

FARBE: Goldenes, klares und glänzendes Strohgelb mit grünlichen Reflexen.

BOUQUET: Breites Bouquet mit Anklängen von Ginsterblüten, Cantaloupe-Melone und exotischer Frucht wie Ananas und Mango.

GESCHMACK: Üppig, harmonisch, mit feinen Anklängen von Süßmandel.

KOMBINATION MIT SPEISEN

Perfekt zu Zwischengerichten mit Gemüse, Fischsuppe, Krustentieren und weißem Fleisch.



FEUDO
PRINCIPI DI BUTERA
SICILIA

Im tiefsten Sizilien, wo goldenes Licht unter dem klaren Himmel aus vielfarbigen Steinchen ein Mosaik bildet, liegt eine Oase von seltener Schönheit. Die Rede ist von der Heimat der großen autochthonen sizilianischen Weine und der Wahlheimat des Nero d'Avola. Das Weingut erstreckt sich über eines der mineralreichsten Gebiete der Insel, nur wenige Schritte von der Mittelmeerküste entfernt, zwischen dem Tal der Tempel und Piazza Armerina. Die Vielfalt und der biologische Reichtum der Böden sowie die Besonderheit eines von der Meeresbrise begünstigten Mikroklimas machen diese traditionsreichen Ländereien, die den Fürsten von Butera gehörten, zum idealen Ort für nachhaltigen Weinanbau und zum einzigartigen Reservat biologischer Vielfalt. Zwischen den Farben der Zitrusfrüchte und den Düften der mediterranen Buschlandschaft entstehen elegante Weine von raffiniertem Duft, die mit großer Intensität und Frische ausgestattet sind. Feudo Principi di Butera ist Teil der neuen sizilianischen Önologie, die auf die Wiederentdeckung eines unschätzbaren agronomischen Schatzes setzt und dazu beiträgt, dass dieses Gebiet gefördert wird und den ihm gebührenden Stellenwert erhält.

Insolia



KLASSIFIKATION

Sicilia DOC



ANBAUGEBIET

Butera, zentrales und südliches Sizilien



REBSORTEN

100% Insolia



IDEALE SERVIERTEMPERATUR

10° - 12° C



ALKOHOLGEHALT

12,5% vol.



ERHÄLTICHE FORMATE

375 ml - 750 ml

WEINBEREITUNG UND AUSBAU

Nach dem vorsichtigen Pressen der perfekt ausgereiften Trauben gärt der Most bei kontrollierter Temperatur (16-18°C) in Stahltanks, wo er 6 Monate auf der Maische liegt. Danach reift er einige Monate in der Flasche.

VERKOSTUNGSMERKMALE

FARBE: Goldenes, klares und glänzendes Strohgelb mit grünlichen Reflexen.

BOUQUET: Breites Bouquet mit Anklängen von Ginsterblüten, Cantaloupe-Melone und exotischer Frucht wie Ananas und Mango.

GESCHMACK: Üppig, harmonisch, mit feinen Anklängen von Süßmandel.

KOMBINATION MIT SPEISEN

Perfekt zu Zwischengerichten mit Gemüse, Fischsuppe, Krustentieren und weißem Fleisch.





Im rauesten, tiefsten Sizilien befindet sich eine Oase von seltener Schönheit, die Heimat der großen autochthonen Weine Siziliens und Heimat des Nero d'Avola. Das Weingut erstreckt sich auf dem Grund eines alten Landhauses, das einst den Fürsten von Butera gehörte, in einem Gebiet mit einem besonders mineralreichen Boden, ganz in der Nähe des Mittelmeers, zwischen dem Tal der Tempel und Piazza Armerina. Die Verschiedenartigkeit und die biologische Ausprägung der Böden in Kombination mit den Besonderheiten des Mikroklimas und dem Wind, der vom Meer herüber weht, machen aus diesem alten Land den idealen Ort für nachhaltigen Weinbau und ein einzigartiges Schutzgebiet der ökologischen Vielfalt. Zwischen leuchtenden Zitronen- und Orangenbäumen und umweht vom Duft der mediterranen Macchia, wachsen elegante, aromatische Weine von großer Intensität und Frische.

Diamanti

Auf den an Mineral reichen Weinbergen von Butera wächst ein Grillo mit der Intensität und der Strahlkraft eines seltenen Diamanten. Diamanti ist ein komplexer, harmonischer Weißwein mit frischen Anklängen von Zitrusfrüchten und Maracuja und mit einer leichten Note von Minze.



KLASSIFIKATION

Grillo Sicilia DOC



ANBAUGEBIET

Butera, zentrales und südliches Sizilien



REBSORTEN

100% Grillo



IDEALE SERVIERTEMPORATUR

10–12 °C



ALKOHOLGEHALT

13% vol.



ERHÄLTICHE FORMATE

750 ml

WEINBEREITUNG UND AUSBAU

Nach dem vorsichtigen Pressen der perfekt ausgereiften Trauben gärt der Most bei kontrollierter Temperatur (16–18°C) in Stahltanks, wo er 4 bis 6 Monate auf der Maische liegt. Danach reift er einige Monate in der Flasche.

VERKOSTUNGSMERKMALE

FARBE: Klares und glänzendes Strohgelb mit grünlichen Reflexen.

BOUQUET: Breites und überraschend frisches Bouquet mit Anklängen von Zitrusfrüchten, Ananas und einer leichten Minznote.

GESCHMACK: Komplex, harmonisch, mit einer ausgeprägten Würze und Mineralität.

KOMBINATION MIT SPEISEN

Perfekt zu Zwischengerichten mit Gemüse, zu leichten Fischgerichten und rohem Fisch.



FEUDO
PRINCIPI DI BUTERA
SICILIA

Im tiefsten Sizilien, wo goldenes Licht unter dem klaren Himmel aus vielfarbigen Steinchen ein Mosaik bildet, liegt eine Oase von seltener Schönheit. Die Rede ist von der Heimat der großen autochthonen sizilianischen Weine und der Wahlheimat des Nero d'Avola. Das Weingut erstreckt sich über eines der mineralreichsten Gebiete der Insel, nur wenige Schritte von der Mittelmeerküste entfernt, zwischen dem Tal der Tempel und Piazza Armerina. Die Vielfalt und der biologische Reichtum der Böden sowie die Besonderheit eines von der Meeresbrise begünstigten Mikroklimas machen diese traditionsreichen Ländereien, die den Fürsten von Butera gehörten, zum idealen Ort für nachhaltigen Weinanbau und zum einzigartigen Reservat biologischer Vielfalt. Zwischen den Farben der Zitrusfrüchte und den Düften der mediterranen Buschlandschaft entstehen elegante Weine von raffiniertem Duft, die mit großer Intensität und Frische ausgestattet sind. Feudo Principi di Butera ist Teil der neuen sizilianischen Önologie, die auf die Wiederentdeckung eines unschätzbaren agronomischen Schatzes setzt und dazu beiträgt, dass dieses Gebiet gefördert wird und den ihm gebührenden Stellenwert erhält.

Grillo



KLASSIFIKATION

Sicilia DOC



ANBAUGEBIET

Butera, zentrales und südliches Sizilien



REBSORTEN

100% Grillo



IDEALE SERVIERTEMPORATUR

10° - 12° C



ALKOHOLGEHALT

13% vol.



ERHÄLTICHE FORMATE

750 ml

WEINBEREITUNG UND AUSBAU

Nach dem vorsichtigen Pressen der perfekt ausgereiften Trauben gärt der Most bei kontrollierter Temperatur (16-18°C) in Stahltanks, wo er 4 bis 6 Monate auf der Maische liegt. Danach reift er einige Monate in der Flasche.

VERKOSTUNGSMERKMALE

FARBE: Klares und glänzendes Strohgelb mit grünlichen Reflexen.

BOUQUET: Breites und überraschend frisches Bouquet mit Anklängen von Zitrusfrüchten, Ananas und einer leichten Minznote.

GESCHMACK: Komplex, harmonisch, mit einer ausgeprägten Würze und Mineralität.

KOMBINATION MIT SPEISEN

Perfekt zu Zwischengerichten mit Gemüse, zu leichten Fischgerichten und rohem Fisch.





FEUDO
PRINCIPI DI BUTERA
SICILIA

Im tiefsten Sizilien, wo goldenes Licht unter dem klaren Himmel aus vielfarbigen Steinchen ein Mosaik bildet, liegt eine Oase von seltener Schönheit. Die Rede ist von der Heimat der großen autochthonen sizilianischen Weine und der Wahlheimat des Nero d'Avola. Das Weingut erstreckt sich über eines der mineralreichsten Gebiete der Insel, nur wenige Schritte von der Mittelmeerküste entfernt, zwischen dem Tal der Tempel und Piazza Armerina. Die Vielfalt und der biologische Reichtum der Böden sowie die Besonderheit eines von der Meeresbrise begünstigten Mikroklimas machen diese traditionsreichen Ländereien, die den Fürsten von Butera gehörten, zum idealen Ort für nachhaltigen Weinanbau und zum einzigartigen Reservat biologischer Vielfalt. Zwischen den Farben der Zitrusfrüchte und den Düften der mediterranen Buschlandschaft entstehen elegante Weine von raffiniertem Duft, die mit großer Intensität und Frische ausgestattet sind. Feudo Principi di Butera ist Teil der neuen sizilianischen Önologie, die auf die Wiederentdeckung eines unschätzbaren agronomischen Schatzes setzt und dazu beiträgt, dass dieses Gebiet gefördert wird und den ihm gebührenden Stellenwert erhält.

Chardonnay



KLASSIFIKATION

Sicilia DOC



ANBAUGEBIET

Butera, zentrales und südliches Sizilien



REBSORTEN

100% Chardonnay



IDEALE SERVIERTEMPORATUR

10° - 12° C



ALKOHOLGEHALT

13% vol.



ERHÄLTICHE FORMATE

750 ml

WEINBEREITUNG UND AUSBAU

Der Most gärt etwa 2 Wochen in vertikalen Gärbehältern. Danach reift der Wein für 12 Monate je zur Hälfte in 350-Liter-Holzfässern und in 60-hl-Eichenholzfässern sowie einige Monate in der Flasche.

VERKOSTUNGSMERKMALE

FARBE: Goldfarbenes, funkelndes Strohgelb von guter Intensität und mit grünlich-transparenten Reflexen.

BOUQUET: Weites Bouquet mit Anklängen von Ananas, Mango und reifen Früchten, begleitet von süßer Vanille.

GESCHMACK: Reich, harmonisch, mit einem eleganten Hauch von gebrannter Mandel, im Einklang mit fruchtigen Noten.

KOMBINATION MIT SPEISEN

Sehr gut zu würzigen Gerichten, Grillfleisch und gut ausgereiftem Käse.





Im tiefsten Sizilien, wo goldenes Licht unter dem klaren Himmel aus vielfarbigen Steinchen ein Mosaik bildet, liegt eine Oase von seltener Schönheit. Die Rede ist von der Heimstatt der großen autochthonen sizilianischen Weine und der Wahlheimat des Nero d'Avola. Das Weingut erstreckt sich über eines der mineralreichsten Gebiete der Insel, nur wenige Schritte von der Mittelmeerküste entfernt, zwischen dem Tal der Tempel und Piazza Armerina. Die Vielfalt und der biologische Reichtum der Böden sowie die Besonderheit eines von der Meeresbrise begünstigten Mikroklimas machen diese traditionsreichen Ländereien, die den Fürsten von Butera gehörten, zum idealen Ort für nachhaltigen Weinanbau und zum einzigartigen Reservat biologischer Vielfalt. Zwischen den Farben der Zitrusfrüchte und den Düften der mediterranen Buschlandschaft entstehen elegante Weine von raffiniertem Duft, die mit großer Intensität und Frische ausgestattet sind. Feudo Principi di Butera ist Teil der neuen sizilianischen Önologie, die auf die Wiederentdeckung eines unschätzbaren agronomischen Schatzes setzt und dazu beiträgt, dass dieses Gebiet gefördert wird und den ihm gebührenden Stellenwert erhält.

Deliella 2015

Deliella ist der Premier Cru von Feudo Principi di Butera und trägt den Namen des Ortes, in dem das Weingut steht. Ein reinsortiger Nero d'Avola, dessen Trauben in einem einzigen 5,5 Hektar großen Weinberg wachsen. Der Wein ist von aristokratischem Charakter und hat ein großes Lagerpotential. Er verbindet auf unkonventionelle Art Intensität und Ausgewogenheit, Eleganz und Nüchternheit. Dank seines absolut einzigartigen Stils ist der Deliella der Ausdruck des Terroirs von Butera, einer der am besten für den Anbau dieses wichtigsten sizilianischen Weins prädestinierten Regionen.



KLASSIFIKATION
Sicilia DOC



ANBAUGEBIET
Butera, zentrales und südliches Sizilien



JAHRGANG
2015



REBSORTEN
100% Nero d'Avola



ZEITPUNKT DER WEINLESE
Erste
Septemberwoche



ART DER ERNTE
Von Hand, in 15-kg-Kisten

KLIMA 2015

2015 war ein frisches, relativ regenreiches Jahr, das dennoch eine ordnungsgemäße Folge der diversen phänologischen Phasen aufwies. Der Winter in Zentral- und Südsizilien war besonders kalt und die Niederschläge lagen mit 650 mm über dem Durchschnitt. Auf ein mildes Frühjahr folgte ein im Vergleich zu den Sommern der Vorjahre frischerer Sommer mit nicht zu ausgeprägten Höchsttemperaturen. Bis zur Lese Ende September waren die Witterungsbedingungen optimal. Die Weine des Jahrgangs 2015 zeichnen sich durch eine große Frische, eine ausgeprägte Mineralität und feine, duftige Aromen aus.



STOCKDICHT

4200 Pflanzen/ha



ERTRAG PRO HEKTAR

40-50 Dz/ha



ALKOHOLGEHALT

14% vol



IDEALE SERVIERTEMPERATUR

16° - 18° C



ERHÄLTICHE FORMATE

750 ml – 1500 ml



ALTERUNGSPOTENTIAL

Bis 20 Jahre



ERSTER ANBAUJAHRGANG

2000



ANZAHL DER PRODUZIERTEN

FLASCHEN

12.000

ART DES BODENS

Lehm, Schlick, Sand mit einem guten Anteil Skelettboden und einem Aktivkalkanteil von bis zu 15%.

REBERZIEHUNGSMETHODE

Die Reben werden im Kordon erzogen und der Rebschnitt erfolgt mit einem besonderen System nach Maß. Durch eine verringerte Schnittgröße wird der natürliche Lymphfluss der Pflanze angeregt. Sehr wichtig ist die streng und sorgfältig gehandhabte Laubarbeit. Die nach Osten gewandte Seite, die sogenannte „Morgenseite“, wird entblättert, wodurch die Schale der Trauben dicker wird und die Trauben nach und nach durch die Lichteinstrahlung und nicht durch die Wärme reifen und ein Überreifen der Trauben vermieden wird. Um eine hohe Qualität zu garantieren, wird rigoros ausgedünnt, wodurch der Ertrag pro Hektar deutlich verringert wird. Dank einer ausgeklügelten Bearbeitung des Bodens unter den Rebstöcken wurde die Unkrautbildung vollständig eliminiert.

WEINBEREITUNG UND AUSBAU

Der Deliella reift 14 Monate lang, zu 90% in großen 30- und 60-hl-Fässern und zu 10% in gebrauchten 350-Liter-Holzfässern. Nach der Assemblage inahltanks reift der Wein für etwa ein Jahr in der Flasche.

VERKOSTUNGSMERKMALE

FARBE: Rubinrot.

BOUQUET: Rote Früchte mit kräftigen Anklängen von Maraska-Kirschen, Wacholder und Myrte.

GESCHMACK: Der balsamische Anteil ist perfekt ausgewogen mit der Säure und der Mineralität. Schlanker Körper mit einem lang anhaltenden Finale. Im Abgang schmeckt man die gleichen roten Früchte wie die im Bouquet, eine perfekte Fortführung von Mund und Nase.

KOMBINATION MIT SPEISEN

Sehr gut zu würzigen Zwischengerichten, weißem oder rotem Fleisch vom Grill oder in Soße, ideal zu Lammfleisch aus dem Ofen oder zu reifem Käse (kein Edelschimmel).



Im tiefsten Sizilien, wo goldenes Licht unter dem klaren Himmel aus vielfarbigem Steinchen ein Mosaik bildet, liegt eine Oase von seltener Schönheit. Die Rede ist von der Heimstatt der großen autochthonen sizilianischen Weine und der Wahlheimat des Nero d'Avola. Das Weingut erstreckt sich über eines der mineralreichsten Gebiete der Insel, nur wenige Schritte von der Mittelmeerküste entfernt, zwischen dem Tal der Tempel und Piazza Armerina. Die Vielfalt und der biologische Reichtum der Böden sowie die Besonderheit eines von der Meeresbrise begünstigten Mikroklimas machen diese traditionsreichen Ländereien, die den Fürsten von Butera gehörten, zum idealen Ort für nachhaltigen Weinanbau und zum einzigartigen Reservat biologischer Vielfalt. Zwischen den Farben der Zitrusfrüchte und den Düften der mediterranen Buschlandschaft entstehen elegante Weine von raffiniertem Duft, die mit großer Intensität und Frische ausgestattet sind. Feudo Principi di Butera ist Teil der neuen sizilianischen Önologie, die auf die Wiederentdeckung eines unschätzbaren agronomischen Schatzes setzt und dazu beiträgt, dass dieses Gebiet gefördert wird und den ihm gebührenden Stellenwert erhält.

Serò

Serò ist die Krönung der Recherche zur Valorisierung der sizilianischen Rebsorte Insolia, die auf dem Weingut Butera ideale Bedingungen vorfindet, um ihr Potential zu entfalten und ganz neue Aromen zu entwickeln. Wie der Name des Weins sagt, handelt es sich um einen Akt der Liebe (Serò, aus dem Altgriechischen σου ἐρῶ „ich liebe dich“) gegenüber einer Rebsorte, die Engagement, Beständigkeit und Entschlossenheit belohnt und einen Weißwein von großer Feinheit und Lagerpotential präsentiert.



KLASSIFIKATION
Sicilia DOC



ANBAUGEBIET
Butera, zentrales und südliches Sizilien



REBSORTEN
100% Insolia



IDEALE SERVIERTEMPORATUR
10° - 12° C



ALKOHOLGEHALT
13% vol.



ERHÄLTICHE FORMATE
750 ml

WEINBEREITUNG UND AUSBAU

Die besten Insolia-Trauben aus kalkreichen Weinbergen auf 350 Meter Höhe werden bei Sonnenaufgang gelesen und 3 Tage in Kühlräumen gelagert. So bleibt das vollständige Aroma der Rebsorte erhalten. Nach dem vorsichtigen Pressen erfolgt die Gärung im Holzfass (50%) und im Stahltank (50%). Der Wein liegt etwa 8 Monate auf der Maische und wird einmal pro Woche aufgerührt. Danach erfolgt die Assemblage. Der Wein reift dann weitere 6 bis 8 Monate in der Flasche.

VERKOSTUNGSMERKMALE

FARBE: Goldenes, klares und glänzendes Strohgelb mit grünlichen Reflexen.

BOUQUET: Breites, elegantes Bouquet mit mineralischen und blumigen Anklängen (Ginster), begleitet von Anflügen von Aprikose und Birne. Der Wein schließt mit einer leicht balsamischen Minznote und mit Gewürzen, darunter weißer Pfeffer.

GESCHMACK: Frisch, intensiv und lang anhaltend. Im Abgang überrascht er mit einer ausgeprägten Mineralität, die man bereits in der Nase spürt.

KOMBINATION MIT SPEISEN

Idealer Begleiter zu jungem Käse und rohem Fisch.



FEUDO
PRINCIPI DI BUTERA
SICILIA



Im tiefsten Sizilien, wo goldenes Licht unter dem klaren Himmel aus vielfarbigem Steinchen ein Mosaik bildet, liegt eine Oase von seltener Schönheit. Die Rede ist von der Heimstatt der großen autochthonen sizilianischen Weine und der Wahlheimat des Nero d'Avola. Das Weingut erstreckt sich über eines der mineralreichsten Gebiete der Insel, nur wenige Schritte von der Mittelmeerküste entfernt, zwischen dem Tal der Tempel und Piazza Armerina. Die Vielfalt und der biologische Reichtum der Böden sowie die Besonderheit eines von der Meeresbrise begünstigten Mikroklimas machen diese traditionsreichen Ländereien, die den Fürsten von Butera gehörten, zum idealen Ort für nachhaltigen Weinanbau und zum einzigartigen Reservat biologischer Vielfalt. Zwischen den Farben der Zitrusfrüchte und den Düften der mediterranen Buschlandschaft entstehen elegante Weine von raffiniertem Duft, die mit großer Intensität und Frische ausgestattet sind. Feudo Principi di Butera ist Teil der neuen sizilianischen Önologie, die auf die Wiederentdeckung eines unschätzbaren agronomischen Schatzes setzt und dazu beiträgt, dass dieses Gebiet gefördert wird und den ihm gebührenden Stellenwert erhält.

Symposio

Ein Sizilianer im Stil eines Bordeaux, unverfälschter Ausdruck des Terroirs von Butera und ein Bild des europäischen Charakters des alten sizilianischen Adels. Wie sein Name verrät, der griechischen Ursprungs ist, ist dieser ein Wein des gemeinsamen Genusses und gemeinsam erlebter Emotionen. Dieser Rotwein verbindet die Frische des Cabernet Sauvignon mit der Frucht des Merlot und der Würze des Petit Verdot in einer authentischen Symphonie mediterraner Geschmackseindrücke.



KLASSIFIKATION
Terre Siciliane IGT



ANBAUGEBIET
Butera, zentrales und südliches Sizilien



REBSORTEN
65% Cabernet Sauvignon
30% Merlot
5% Petit Verdot



IDEALE SERVIERTEMPERATUR
16° - 18° C



ALKOHOLGEHALT
14% vol.



ERHÄLTICHE FORMATE
750 ml - 1500 ml

WEINBEREITUNG UND AUSBAU

Die Trauben werden, je nach Reife der einzelnen Lagen und nach Jahrgang, zu unterschiedlichen Zeitpunkten gelesen. Kleine Trauben werden aussortiert. Die 30-tägige Maischegärung in Stahltanks erfolgt separat für jede Rebsorte und bei kontrollierter Temperatur. Sofort nach dem Abstich des Mostes folgt die malolaktische Gärung, die mit der Komposition des Cuvées abgeschlossen wird. Der Ausbau dauert 18 Monate. Der Wein reift zu 60% in slawonischen Eichenholzfässern mit 30 und 60 hl Inhalt und zu 40% in 350-Liter-Holzfässern aus erster, zweiter und dritter Hand. Danach erfolgt die Reifung in der Flasche.

VERKOSTUNGSMERKMALE

FARBE: Undurchdringliches Rubinrot

BOUQUET: In der Nase öffnet sich der Wein mit Anklängen von kleinen roten Früchten wie Heidelbeere sowie von Schokolade, gefolgt von Gewürzen und einer frischen balsamischen Note.

GESCHMACK: Am Gaumen zeigt er eine kräftige Struktur, gefolgt von einer guten Säure und glatten Tanninen.

KOMBINATION MIT SPEISEN

Ein Wein mit Klasse, ein sehr guter Begleiter zu raffinierten Fleischgerichten und typisch sizilianischen Spezialitäten, wie Pasta alla Norma oder Farsumagru.



Im tiefsten Sizilien, wo goldenes Licht unter dem klaren Himmel aus vielfarbigen Steinchen ein Mosaik bildet, liegt eine Oase von seltener Schönheit. Die Rede ist von der Heimat der großen autochthonen sizilianischen Weine und der Wahlheimat des Nero d'Avola. Das Weingut erstreckt sich über eines der mineralreichsten Gebiete der Insel, nur wenige Schritte von der Mittelmeerküste entfernt, zwischen dem Tal der Tempel und Piazza Armerina. Die Vielfalt und der biologische Reichtum der Böden sowie die Besonderheit eines von der Meeresbrise begünstigten Mikroklimas machen diese traditionsreichen Ländereien, die den Fürsten von Butera gehörten, zum idealen Ort für nachhaltigen Weinanbau und zum einzigartigen Reservat biologischer Vielfalt. Zwischen den Farben der Zitrusfrüchte und den Düften der mediterranen Buschlandschaft entstehen elegante Weine von raffiniertem Duft, die mit großer Intensität und Frische ausgestattet sind. Feudo Principi di Butera ist Teil der neuen sizilianischen Önologie, die auf die Wiederentdeckung eines unschätzbaren agronomischen Schatzes setzt und dazu beiträgt, dass dieses Gebiet gefördert wird und den ihm gebührenden Stellenwert erhält.

Merlot



KLASSIFIKATION
Sicilia DOC



ANBAUGEBIET
Butera, zentrales und südliches Sizilien



REBSORTEN
100% Merlot



IDEALE SERVIERTEMPERATUR
16° - 18° C



ALKOHOLGEHALT
14,5% vol.



ERHÄLTICHE FORMATE
750 ml

WEINBEREITUNG UND AUSBAU

Der Most gärt 2 Wochen in vertikalen Gärbehältern bei einer kontrollierten Temperatur von 30°C. Der Ausbau erfolgt während 12 Monaten zu 20% in 350-Liter-Holzfässern und zu 80% in 60-hl-Fässern aus slawonischem Eichenholz. Zum Abschluss reift der Wein in der Flasche.

VERKOSTUNGSMERKMALE

FARBE: Intensives Granatrot.

BOUQUET: Breites Bouquet von kleinen roten Früchten, Cassis und schwarzer Brombeere, perfekt verbunden mit angenehmen Anklängen von Vanille.

GESCHMACK: Weich und dicht, mit Anklängen von Waldbeeren, vor allem Himbeere und Brombeere. Lang anhaltendes Finale.

KOMBINATION MIT SPEISEN

Sehr gut zu Wurst, Braten, Fleisch am Spieß und vom Grill, gereiftem und pikantem Käse.



Im tiefsten Sizilien, wo goldenes Licht unter dem klaren Himmel aus vielfarbigen Steinchen ein Mosaik bildet, liegt eine Oase von seltener Schönheit. Die Rede ist von der Heimstatt der großen autochthonen sizilianischen Weine und der Wahlheimat des Nero d'Avola. Das Weingut erstreckt sich über eines der mineralreichsten Gebiete der Insel, nur wenige Schritte von der Mittelmeerküste entfernt, zwischen dem Tal der Tempel und Piazza Armerina. Die Vielfalt und der biologische Reichtum der Böden sowie die Besonderheit eines von der Meeresbrise begünstigten Mikroklimas machen diese traditionsreichen Ländereien, die den Fürsten von Butera gehörten, zum idealen Ort für nachhaltigen Weinanbau und zum einzigartigen Reservat biologischer Vielfalt. Zwischen den Farben der Zitrusfrüchte und den Düften der mediterranen Buschlandschaft entstehen elegante Weine von raffiniertem Duft, die mit großer Intensität und Frische ausgestattet sind. Feudo Principi di Butera ist Teil der neuen sizilianischen Önologie, die auf die Wiederentdeckung eines unschätzbaren agronomischen Schatzes setzt und dazu beiträgt, dass dieses Gebiet gefördert wird und den ihm gebührenden Stellenwert erhält.

Cabernet Sauvignon



KLASSIFIKATION

Sicilia DOC



ANBAUGEBIET

Butera, zentrales und südliches Sizilien



REBSORTEN

100% Cabernet Sauvignon



IDEALE SERVIERTEMPORATUR

16° - 18° C



ALKOHOLGEHALT

14% vol.



ERHÄLTICHE FORMATE

750 ml

WEINBEREITUNG UND AUSBAU

Der Most gärt etwa 2 Wochen in vertikalen Gärbehältern. Danach reift der Wein für 12 Monate je zur Hälfte in 350-Liter-Holzfässern und in 60-hl-Eichenholzfässern sowie einige Monate in der Flasche.

VERKOSTUNGSMERKMALE

FARBE: Dunkles, konzentriertes Rubinrot.

BOUQUET: Intensive Anklänge kleiner roter Früchte, fast marmeladig, in Kombination mit angenehmen Anklängen von Blumen, Vanille und deutlichen Würznoten.

GESCHMACK: Voller Geschmack, extraktreich, mit den gleichen würzigen Noten wie in der Nase.

KOMBINATION MIT SPEISEN

Sehr gut zu würzigen Gerichten, Grillfleisch und gut ausgereiftem Käse.



PRINCIPI DI BUTERA
SICILIA



Im rauesten, tiefsten Sizilien befindet sich eine Oase von seltener Schönheit, die Heimat der großen autochthonen Weine Siziliens und Heimat des Nero d'Avola. Das Weingut erstreckt sich auf dem Grund eines alten Landhauses, das einst den Fürsten von Butera gehörte, in einem Gebiet mit einem besonders mineralreichen Boden, ganz in der Nähe des Mittelmeers, zwischen dem Tal der Tempel und Piazza Armerina. Die Verschiedenartigkeit und die biologische Ausprägung der Böden in Kombination mit den Besonderheiten des Mikroklimas und dem Wind, der vom Meer herüber weht, machen aus diesem alten Land den idealen Ort für nachhaltigen Weinbau und ein einzigartiges Schutzgebiet der ökologischen Vielfalt. Zwischen leuchtenden Zitronen- und Orangenbäumen und umweht vom Duft der mediterranen Macchia, wachsen elegante, aromatische Weine von großer Intensität und Frische.

Butirah

Der antike arabische Name von Butera evokiert die orientalischen Wurzeln der Rebsorte Syrah und offenbart die Exotik Siziliens zwischen Orient und Okzident. Butirah ist ein intensiver, verführerischer Rotwein mit einem Duft von Maraska-Kirsche und süßen Früchten und Gewürzen.



KLASSIFIKATION

Syrah Sicilia DOC



ANBAUGEBIET

Butera, zentrales und südliches Sizilien



REBSORTEN

100% Syrah



IDEALE SERVIERTEMPERATUR

16–18 °C



ALKOHOLGEHALT

14% vol.



ERHÄLTICHE FORMATE

750 ml – 1500 ml

WEINBEREITUNG UND AUSBAU

Die Gärung dauert 8 Tage und erfolgt bei einer Temperatur von 28 bis 30 °C. Der Wein wird für 12 Monate in 60-hl-Fässern aus slawonischer Eiche und für einen weiteren Zeitraum in der Flasche ausgebaut.

VERKOSTUNGSMERKMALE

FARBE: Glänzendes, sehr intensives Rubinrot.

BOUQUET: Weites, lang anhaltendes Bouquet mit angenehmen Anklängen von Maraska-Kirsche, Obst und süßen Gewürzen.

GESCHMACK: Üppig, involvierend und mit großer Struktur, mit deutlichen Eindrücken angenehmer Fruchtigkeit, getragen von einem lang anhaltenden Finale, das dem Gaumen schmeichelt.

KOMBINATION MIT SPEISEN

Ideal zu würziger gefüllter Pasta, Nudeln mit scharfer Soße und Hasenragout, Gulasch und eingelegtem Wild. Sehr gut auch zu reifem Pecorino- oder Edelschimmelkäse.



Im tiefsten Sizilien, wo goldenes Licht unter dem klaren Himmel aus vielfarbigen Steinchen ein Mosaik bildet, liegt eine Oase von seltener Schönheit. Die Rede ist von der Heimat der großen autochthonen sizilianischen Weine und der Wahlheimat des Nero d'Avola. Das Weingut erstreckt sich über eines der mineralreichsten Gebiete der Insel, nur wenige Schritte von der Mittelmeerküste entfernt, zwischen dem Tal der Tempel und Piazza Armerina. Die Vielfalt und der biologische Reichtum der Böden sowie die Besonderheit eines von der Meeresbrise begünstigten Mikroklimas machen diese traditionsreichen Ländereien, die den Fürsten von Butera gehörten, zum idealen Ort für nachhaltigen Weinanbau und zum einzigartigen Reservat biologischer Vielfalt. Zwischen den Farben der Zitrusfrüchte und den Düften der mediterranen Buschlandschaft entstehen elegante Weine von raffiniertem Duft, die mit großer Intensität und Frische ausgestattet sind. Feudo Principi di Butera ist Teil der neuen sizilianischen Önologie, die auf die Wiederentdeckung eines unschätzbaren agronomischen Schatzes setzt und dazu beiträgt, dass dieses Gebiet gefördert wird und den ihm gebührenden Stellenwert erhält.

Syrah



KLASSIFIKATION
Sicilia DOC



ANBAUGEBIET
Butera, zentrales und südliches Sizilien



REBSORTEN
100% Syrah



IDEALE SERVIERTEMPERATUR
16° - 18° C



ALKOHOLGEHALT
14% vol.



ERHÄLTICHE FORMATE
750 ml - 1500 ml

WEINBEREITUNG UND AUSBAU

Die Gärung dauert 8 Tage und erfolgt bei einer Temperatur von 28 bis 30°C. Der Wein wird für 12 Monate in 60-hl-Fässern aus slawonischer Eiche und für einen weiteren Zeitraum in der Flasche ausgebaut.

VERKOSTUNGSMERKMALE

FARBE: Glänzendes, sehr intensives Rubinrot.

BOUQUET: Weites, lang anhaltendes Bouquet mit angenehmen Anklängen von Maraska-Kirsche, Obst und süßen Gewürzen.

GESCHMACK: Üppig, involvierend und mit großer Struktur, mit deutlichen Eindrücken angenehmer Fruchtigkeit, getragen von einem lang anhaltenden Finale, das dem Gaumen schmeichelt.

KOMBINATION MIT SPEISEN

Ideal zu würziger gefüllter Pasta, Nudeln mit scharfer Soße und Hasenragout, Gulasch und eingelegtem Wild. Sehr gut auch zu reifem Pecorino- oder Edelschimmelkäse.



Im tiefsten Sizilien, wo goldenes Licht unter dem klaren Himmel aus vielfarbigen Steinchen ein Mosaik bildet, liegt eine Oase von seltener Schönheit. Die Rede ist von der Heimstatt der großen autochthonen sizilianischen Weine und der Wahlheimat des Nero d'Avola. Das Weingut erstreckt sich über eines der mineralreichsten Gebiete der Insel, nur wenige Schritte von der Mittelmeerküste entfernt, zwischen dem Tal der Tempel und Piazza Armerina. Die Vielfalt und der biologische Reichtum der Böden sowie die Besonderheit eines von der Meeresbrise begünstigten Mikroklimas machen diese traditionsreichen Ländereien, die den Fürsten von Butera gehörten, zum idealen Ort für nachhaltigen Weinanbau und zum einzigartigen Reservat biologischer Vielfalt. Zwischen den Farben der Zitrusfrüchte und den Düften der mediterranen Buschlandschaft entstehen elegante Weine von raffiniertem Duft, die mit großer Intensität und Frische ausgestattet sind. Feudo Principi di Butera ist Teil der neuen sizilianischen Önologie, die auf die Wiederentdeckung eines unschätzbaren agronomischen Schatzes setzt und dazu beiträgt, dass dieses Gebiet gefördert wird und den ihm gebührenden Stellenwert erhält.

Surya bianco



KLASSIFIKATION

Terre Siciliane IGT



ANBAUGEBIET

Butera, zentrales und südliches Sizilien



REBSORTEN

Insolia und Chardonnay



IDEALE SERVIERTEMPORATUR

12° C



ALKOHOLGEHALT

12,5% vol.



ERHÄLTICHE FORMATE

750 ml

WEINBEREITUNG UND AUSBAU

Die perfekt ausgereiften Trauben werden vorsichtig gepresst. Der Most von Insolia und Chardonnay gären separat in temperaturkontrollierten Stahltanks und liegen 6 Monate auf der Hefe. Nach der Assemblage reift der Wein für einige Monate in der Flasche.

VERKOSTUNGSMERKMALE

FARBE: Strohgelb mit leicht goldenen Reflexen.

BOUQUET: Weites Bouquet mit Anklängen von weißen Blüten und tropischen Früchten.

GESCHMACK: Ausgewogen, mit einem guten Gleichgewicht von Säure und Struktur.

KOMBINATION MIT SPEISEN

Perfekt zu Antipasti und feinen Zwischengerichten mit Gemüse oder Fisch, sehr gut zu Rotbarben in Soße.





Im tiefsten Sizilien, wo goldenes Licht unter dem klaren Himmel aus vielfarbigen Steinchen ein Mosaik bildet, liegt eine Oase von seltener Schönheit. Die Rede ist von der Heimstatt der großen autochthonen sizilianischen Weine und der Wahlheimat des Nero d'Avola. Das Weingut erstreckt sich über eines der mineralreichsten Gebiete der Insel, nur wenige Schritte von der Mittelmeerküste entfernt, zwischen dem Tal der Tempel und Piazza Armerina. Die Vielfalt und der biologische Reichtum der Böden sowie die Besonderheit eines von der Meeresbrise begünstigten Mikroklimas machen diese traditionsreichen Ländereien, die den Fürsten von Butera gehörten, zum idealen Ort für nachhaltigen Weinanbau und zum einzigartigen Reservat biologischer Vielfalt. Zwischen den Farben der Zitrusfrüchte und den Düften der mediterranen Buschlandschaft entstehen elegante Weine von raffiniertem Duft, die mit großer Intensität und Frische ausgestattet sind. Feudo Principi di Butera ist Teil der neuen sizilianischen Önologie, die auf die Wiederentdeckung eines unschätzbaren agronomischen Schatzes setzt und dazu beiträgt, dass dieses Gebiet gefördert wird und den ihm gebührenden Stellenwert erhält.

Surya rosso



KLASSIFIKATION

Terre Siciliane IGT



ANBAUGEBIET

Butera, zentrales und südliches Sizilien



REBSORTEN

Nero d'Avola und Merlot



IDEALE SERVIERTEMPORATUR

16° - 18° C



ALKOHOLGEHALT

14% vol.



ERHÄLTICHE FORMATE

750 ml

WEINBEREITUNG UND AUSBAU

Die Nero d'Avola- und die Merlot-Trauben werden separat gekeltert und gären über zwei Wochen in Edelstahltanks bei einer Temperatur zwischen 26° und 30°C. Nach der Assemblage reift der Wein für 12 Monate in slawonischen 60-hl-Eichenholzfässern. Danach erfolgt die Verfeinerung in der Flasche.

VERKOSTUNGSMERKMALE

FARBE: Intensives Rubinrot mit granatroten Nuancen.

BOUQUET: Intensives, weites Bouquet, zu Anfang mit angenehmen Anklängen von kleinen Waldfrüchten, gefolgt von mediterraner Macchia und Gewürzen.

GESCHMACK: Mit seiner guten Struktur, ist er angenehm frisch mit einem weichen, lang anhaltenden Finale, das an die Früchte erinnert.

KOMBINATION MIT SPEISEN

Sehr gut zu würzigen Gerichten, zu weißem oder rotem Fleisch vom Grill, ideal zu Lammfleisch aus dem Ofen und mittel reifem Käse.

FEUDO
PRINCIPI DI BUTERA

Im tiefsten Sizilien, wo goldenes Licht unter dem klaren Himmel aus vielfarbigen Steinchen ein Mosaik bildet, liegt eine Oase von seltener Schönheit. Die Rede ist von der Heimat der großen autochthonen sizilianischen Weine und der Wahlheimat des Nero d'Avola. Das Weingut erstreckt sich über eines der mineralreichsten Gebiete der Insel, nur wenige Schritte von der Mittelmeerküste entfernt, zwischen dem Tal der Tempel und Piazza Armerina. Die Vielfalt und der biologische Reichtum der Böden sowie die Besonderheit eines von der Meeresbrise begünstigten Mikroklimas machen diese traditionsreichen Ländereien, die den Fürsten von Butera gehörten, zum idealen Ort für nachhaltigen Weinanbau und zum einzigartigen Reservat biologischer Vielfalt. Zwischen den Farben der Zitrusfrüchte und den Düften der mediterranen Buschlandschaft entstehen elegante Weine von raffiniertem Duft, die mit großer Intensität und Frische ausgestattet sind. Feudo Principi di Butera ist Teil der neuen sizilianischen Önologie, die auf die Wiederentdeckung eines unschätzbaren agronomischen Schatzes setzt und dazu beiträgt, dass dieses Gebiet gefördert wird und den ihm gebührenden Stellenwert erhält.

Neroluce

Das Bouquet des Nero d'Avola, das Licht der Sonne, die Frische des Mittelmeers in einer Méthode Charmat, das eine neue Stufe hochwertiger sizilianischer Schaumweine darstellt. Neroluce ist ein Schaumwein, der das unbekannte Gesicht der edelsten Rebsorte der Insel offenbart und die hervorragende Qualität des Nero d'Avola von Butera bekräftigt.



KLASSIFIKATION

Sicilia DOC



ANBAUGEBIET

Butera, zentrales und südliches Sizilien



REBSORTEN

100% Nero d'Avola



IDEALE SERVIERTEMPORATUR

6° - 8° C



ALKOHOLGEHALT

12% vol.



ERHÄLTICHE FORMATE

750 ml - 1500 ml

WEINBEREITUNG UND AUSBAU

Der Nero d'Avola wird auf einer Höhe von 300 Meter auf tiefen, dunklen Lehmböden angebaut und dann gelesen, wenn der Zucker- und Säuregehalt der Trauben perfekt für die Vinifizierung eines frischen, mineralischen Sekts ist. Die Trauben werden sanft gepresst, damit aus roten Trauben ohne weitere Eingriffe ein weißer Wein entstehen kann. Nachdem der Most 3 bis 4 Monate auf der Hefe gelegen hat, erfolgt die Gärung des Grundweins nach der Méthode Charmat in druckfesten Behältern, wo er für 3 weitere Monate verbleibt. Danach wird er in Flaschen abgefüllt.

VERKOSTUNGSMERKMALE

FARBE: Strohgelb mit leicht grünlichen und platinfarbenen Reflexen. Feine, lang anhaltende Perlage.

BOUQUET: Feine Anklänge von Kirsche, Weißdorn, Holunder und Jasmin.

GESCHMACK: Harmonisch, fein, lang anhaltend und cremig.

KOMBINATION MIT SPEISEN

Angenehm als Aperitif, sehr gut zu rohem Fisch, Meeresfrüchte- oder Gemüserisotto und zu gegrilltem Fisch.



PRINCIPI DI BUTERA
SICILIA

Im tiefsten Sizilien, wo goldenes Licht unter dem klaren Himmel aus vielfarbigen Steinchen ein Mosaik bildet, liegt eine Oase von seltener Schönheit. Die Rede ist von der Heimstatt der großen autochthonen sizilianischen Weine und der Wahlheimat des Nero d'Avola. Das Weingut erstreckt sich über eines der mineralreichsten Gebiete der Insel, nur wenige Schritte von der Mittelmeerküste entfernt, zwischen dem Tal der Tempel und Piazza Armerina. Die Vielfalt und der biologische Reichtum der Böden sowie die Besonderheit eines von der Meeresbrise begünstigten Mikroklimas machen diese traditionsreichen Ländereien, die den Fürsten von Butera gehörten, zum idealen Ort für nachhaltigen Weinanbau und zum einzigartigen Reservat biologischer Vielfalt. Zwischen den Farben der Zitrusfrüchte und den Düften der mediterranen Buschlandschaft entstehen elegante Weine von raffiniertem Duft, die mit großer Intensität und Frische ausgestattet sind.

Nero d'Avola Pas Dosé

Auf den Hügeln von Butera, einer antiken, von der Sonne verwöhnten Region, wachsen die Trauben für den ersten „Metodo Classico“ - Pas Dosé - aus Trauben der Rebsorte Nero d'Avola. Ein wunderbarer, sehr feiner Schaumwein, in dem die adelige Seele und die Prädestination zu hoher Qualität der Region Sizilien mit ihrer intensiven, strengen Schönheit verborgen liegt. Die Anziehungskraft dieser Gegenden, in der Schweben zwischen Wirklichkeit und Fantasie, inspirierte zu einem Blanc de Noirs, der eine ganz neue Seite des Nero d'Avola, von Principi di Butera und der Region Sicilia offenbart.



KLASSIFIKATION

Nero d'Avola Sicilia DOC



ANBAUGEBIET

Antico Feudo di Butera



REBSORTEN

100% Nero d'Avola,
Blanc de Noirs



SEKTBEREITUNG

Metodo Classico
(Flaschengärung)



IDEALE SERVIERTEMPORATUR

8° C



ALKOHOLGEHALT

12% vol.



DOSAGE

Naturherb



ERHÄLTICHE FORMATE

750 ml - 1500 ml

LAGE

Ein einziger 3 Hektar großer Weinberg auf einer Höhe von 350 Meter ü. M. mit Kalk-Lehm- und Skelettboden.

WEINBEREITUNG UND AUSBAU

Die Trauben werden vorsichtig gepresst und der so erhaltene Most verbleibt für 12 Stunden in einem Behälter, wo die Sedimentation erfolgt. Danach gärt er in Stahltanks und lagert für 8 Monate auf der Feinhefe. Vor der ausschließlichen von Hand am Rüttelpult vorgenommenen Remuage erfolgen die Zugabe des Tiragelikörs und die Flaschenlagerung in Stapeln für einen Zeitraum von 24 Monaten.

VERKOSTUNGSMERKMALE

FARBE: strohgelb mit platinfarbenen Reflexen und einer feinen, lang anhaltenden Perlage.

BOUQUET: feine Noten von Zitrusfrüchten, Pfirsich, Konditorcreme und Süßmandel.

GESCHMACK: ausgeprägte Mineralität, elegant, knackig und lang anhaltend.

KOMBINATION MIT SPEISEN

rohe Meeresfrüchte, Crudités, kräftiger Käse und würzige Gerichte der mediterranen Küche.



FEUDO
PRINCIPI DI BUTERA



Im tiefsten Sizilien, wo goldenes Licht unter dem klaren Himmel aus vielfarbigen Steinchen ein Mosaik bildet, liegt eine Oase von seltener Schönheit. Die Rede ist von der Heimat der großen autochthonen sizilianischen Weine und der Wahlheimat des Nero d'Avola. Das Weingut erstreckt sich über eines der mineralreichsten Gebiete der Insel, nur wenige Schritte von der Mittelmeerküste entfernt, zwischen dem Tal der Tempel und Piazza Armerina. Die Vielfalt und der biologische Reichtum der Böden sowie die Besonderheit eines von der Meeresbrise begünstigten Mikroklimas machen diese traditionsreichen Ländereien, die den Fürsten von Butera gehörten, zum idealen Ort für nachhaltigen Weinanbau und zum einzigartigen Reservat biologischer Vielfalt. Zwischen den Farben der Zitrusfrüchte und den Düften der mediterranen Buschlandschaft entstehen elegante Weine von raffiniertem Duft, die mit großer Intensität und Frische ausgestattet sind. Feudo Principi di Butera ist Teil der neuen sizilianischen Önologie, die auf die Wiederentdeckung eines unschätzbaren agronomischen Schatzes setzt und dazu beiträgt, dass dieses Gebiet gefördert wird und den ihm gebührenden Stellenwert erhält.

Olivenöl Nativ Extra



ANBAUGEBIET

Butera, zentrales und südliches Sizilien



OLIVEN

Nocellara Etnea, Nocellara del Belice



ERNTE

Ernte von Hand



GEWINNUNG

Traditionell, Kaltpressung; natürliche Sedimentation



SÄURE

0.40%



ERHÄLTICHE FORMATE

500 ml

OLIVENHAINE

Die Olivenbäume stehen auf dem Weingut Butera auf einer Höhe von 300 Meter, die ideal ist für die Ausreifung und die Gesundheit der Oliven, die vor der Ölflyge geschützt sind.

VERKOSTUNGSMERKMALE

FARBE: Intensives und klares Goldfarben mit warmen, grünlichen Reflexen.

BOUQUET: Weit und fein, mit Anklängen von geschnittenem Gras und Minze.

GESCHMACK: Intensiv, reich an angenehmen Pflanzennoten und mit einem leicht pikanten Abgang.

KOMBINATION MIT SPEISEN

Passt sehr gut zu Rohkostgemüse der Saison, Carpaccio vom Schwertfisch, gekochten Hülsenfrüchten, Gemüsesuppe, gegrilltem Fisch, Rindfleischtartar und reifem Hartkäse.