



Im rauhesten, 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.