



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 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.

## Cabernet Sauvignon



### KLASSIFIKATION

Sicilia DOC



### ANBAUGEBIET

Butera, zentrales und südliches Sizilien



### REBSORTEN

100% Cabernet Sauvignon



### IDEALE SERVIERTEMPERATUR

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-l-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.