



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.