

## KAID | Syrah

---

Der Syrah gilt als die sizilianischste aller internationalen Rebsorten. Ihre Herkunft ist ungewiss, einige Wissenschaftler sind überzeugt, dass der Name auf die Stadt Siracusa zurückzuführen ist. Seit 1989 hier angebaut, hat sie sich wunderbar an die lokalen klimatischen Bedingungen angepasst.

*Von Natur aus erstklassig und angenehm für den Gaumen, ist der Kaid ein außergewöhnlicher und komplexer Wein, der Üppigkeit, Weichheit und einzigartige Intensität vereint.*

### GESCHMACK

**Farbe** | tiefes und undurchdringliches Rubinrot mit violetter Schimmer.

**Nase** | vielschichtige und elegante Nase, miteinander wetteifernde Noten von Brombeeren, in Schnaps eingelegten Sauerkirschen, Kakao, Graphit, Humus, geröstetem Kaffee, Rhabarber, schwarzem Pfeffer und Gewürznelken bilden ein faszinierendes und intensives Bouquet.

**Gaumen** | kraftvoll, samtig und überzeugend, ein zutiefst mediterraner und regionaler Wein, der mit seiner unvergleichbaren Persönlichkeit verführt und eine komplexe Struktur aufweist, die wiederum von lebendigen und ausgeglichenen Tanninen belebt wird.

### DATENBLATT

**WEINART** | rot - DOC Sizilien - BIO

**REBSORTE** | 100% Syrah

**ALKOHOLGEHALT** | 14% vol.

**JAHRESPRODUKTION** | 50.000 Flaschen

**SPEISEEMPFEHLUNG** | hervorragend zu einem köstlichen falsomagro alla siciliana (gefüllter Rinderbraten mit Sauce) oder zu geschmortem Schweinefleisch

**SERVIERTEMPERATUR** | 16 - 18°C

**WEINGLAS** | kleines, dickbauchiges Ballonglas, das sich oben verengt

**Bodenbeschaffenheit** | hügelig, tonig und kalkhaltig, skelettreich

**Höhenlage** | 400 m ü.M.

**Pflanzjahr** | 1989

**Weinbaugebiet** | Contrada Mandranova, in der Umgebung von Camporeale (Palermo)

**Reberziehungssystem** | Spalierziehung mit waagrechttem Kordon

**Rebstöcke pro Hektar** | 4.400

**Ertrag pro Hektar** | 6.5 Tonnen

**Traubenlese** | erste Septemberhälfte, manuelle Lese und Selektion der Trauben

**Mazeration** | ca. 12 Tage bei konstanter Temperatur (10°C)

**Malolaktische Gärung** | vollständig ausgeführt in Stahltanks

**Alkoholische Gärung** | ca. 7 Tage in Stahltanks (23-26°C)

**Ausbau** | 12 Monate in Fässern (30 hl), Tonneaux und Barrique aus französischer und amerikanischer Eiche

**Ausbau in Flaschen** | 6 Monate bei konstanter Temperatur (18°C)



DEU