

# BURDESE

I.G.T. SICILIA

**Rebsorten** 70% Cabernet Sauvignon, 30% Cabernet Franc

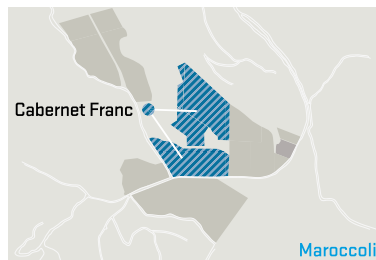
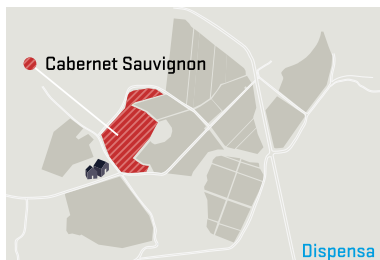
**Anbaugebiete** Menfi und Sambuca di Sicilia (Agrigento)

**Weingärten** Dispensa, Maroccoli

**Kellerei** Dispensa



Im hiesigen Dialekt bedeutet *burdese* „aus Bordeaux“ oder „bordeaux-ähnlich“ und spielt auf die Rebmischung aus Cabernet Sauvignon und Cabernet Franc an. Es handelt sich um einen eindrucksvollen Rotwein von großer Dichte, Struktur und Ausgeglichenheit, der in kleinen Quantitäten aus ausgewählten Rebsorten produziert wird. Der Burdese ist ein großer Wein zum Lagern und bietet komplexe Aromen und Geschmacksnoten, die der Sonne Siziliens zu verdanken sind.



**Vinifikation** Abbeerung und Kelterung gefolgt von 15-18 Tagen Lagerung auf der Maische; nach dem Abstich 14 Monate Affination in neuen Eichenholz-Barriques, malolaktische Fermentation in Holzfässern

**Lagerungsfähigkeit** Auch jung gut zu trinken, 10-12 Jahre lagerfähig

**Bei der Verkostung**

**Farbe** Sehr konzentriertes Rubinrot

**Nase** Reich und konzentriert mit Einflechtungen von Gewürzen, roten Früchten, eingelegten Sauerkirschen und Anklängen an Leder, Kakao, Erde. Marine und mineralische Obertöne. Der Rahmen ist balsamisch, fast schon mentholartig

**Gaumen** Voll, energisch und eindringlich im Mund mit deutlicher, von dichten, tiefen Tanninen getragener Struktur. Das Tannin des Holzes verschmilzt gut mit dem des Weines, welches vorherrscht. Langer, angenehmer Abgang, konzentriert, elegant und harmonisch

**Serviervorschläge** Ausgezeichnet zu Pilz-Vorgerichten, zu Schmorbraten, Rinderfilet mit schwarzem Pfeffer, Wild, und Wildschwein

**Aus der Küche des Hauses Planeta** Gefülltes Wildschweinferkel im Ofen gegart, *Fettuccine* mit Fleischsauce, Rinderfilet mit Weinsauce, im Ofen geschmorter Lammbraten mit Kartoffeln

**Aus der sizilianischen Küche** mit Ricotta gefüllte Ravioli, Hammelbraten, Gulasch vom Zicklein mit Kartoffeln, Risotto mit *Caciocavallo*-Käse (Ragusano D.O.P.)

**Aus unserer Küche La Foresteria** Carré vom schwarzen Schwein aus den Nebrodi-Bergen mit karamellisierten Schalotten, in Whisky marinierte Rinderfilet-Würfel vom Grill mit Kartoffelpüree und Olivenöl