

TENUTA REGALEALI

DIAMANTE 2024

Dieser Süßwein aus getrockneten Trauben bringt uns, auch mit seiner Flaschen-Charakteristik, zu einem frischeren Gebiet zurück – den Hügeln der Tenuta Regaleali und dem historischen Wein 'Nozze di Diamante', den Graf Giuseppe seiner Frau gewidmet hatte, um die 60 Jahre Ehe zu feiern. Moscato und Traminer-Trauben aus den höchsten Weinbergen der Tenuta werden im Schatten getrocknet, um Säure und seine charakteristischen Aromen zu bewahren: Kandierte Orangen, gelbe Rosen und Orangenblüten-Honig.

Rebsorte: Gewürztraminer 65% und Moscato 35%

Weinart: Dessert-Wein – Terre Siciliane I.G.T.

Anbaugebiet: Regaleali Weingut – Palermo – Sizilien

Erziehungssystem: Spalier

Schnittart: Guyot

Rebstockdichte pro Ha: Im Mittel 4.200

Trockenmethode: Auf Gittern

Etrag der Getrockneten Trauben pro Ha: 31 Dz Gewürztraminer, 30 Dz Moscato

Weinausbeute nach der Traubentrocknung: 37%

Gärung: Im Edelstahltank

Gärungstemperatur: 16°C

Gärungsdauer: Zirka 25 Tage

Malolaktische Gärung: Nicht durchgeführt

Ausbau: 6 Monate im Stahltank

Alkoholgehalt: 10,5% Vol.

Daten der Mostanalyse: pH 3,53 – GS 7,1 g/l – RZ 126 g/l.

