

 **Marco de Bartoli**

# *Bukkuram "Padre della Vigna"* *Passito di Pantelleria DOC*

 2014, 500 ml

 Italien, Sizilien

 9911206068

 Zibibbo

**Alkoholgehalt:** 1.450,0 %

**Restsüße:** 0 g/l

**Gesamtsäure:** 0 g/l



## Speiseempfehlungen

von Christina Hilker

**Geräucherte Entenleberterrinen mit Orangenzenen  
und schwarzen Walnüssen**

(Geflügel)

**Blue Stilton (englischer Blauschimmelkäse) mit**

**Früchtebrot**

(Käse)

**Salzige Karamelltarte mit Mango-Eis**

(Dessert)

# Verkostungsnotizen

von Christina Hilker vom 21.08.2021

## Info zum Wein:

2.500 Rebstöcke pro Hektar, die zwischen 1950 und 1970 im Bezirk Bukkuram, Pantelleria, auf vulkanischen, terrassierten Hängen als niedrige, freistehende Sträucher gepflanzt wurden, die mit dem System „vite ad alberello“ erzogen wurden, das am 26. November 2014 von der UNESCO zum Weltkulturerbe der Landwirtschaft erklärt wurde.

## Info zum Ausbau:

Die Erträge liegen bei 25 Hektolitern pro Hektar, die von Mitte August bis zur ersten Septemberwoche von Hand geerntet werden. 50 % der Trauben werden mindestens drei Wochen lang in der Sonne auf geeigneten Matten getrocknet und durch dicke Mauern aus Vulkangestein abgegrenzt. Die restlichen Trauben reifen bis September an der Pflanze. Sobald die Gärung begonnen hat, werden die zuvor getrockneten Trauben dem Grundwein zugesetzt und etwa drei Monate lang eingemaischt, bis ein Gleichgewicht zwischen Alkoholgehalt und Restzucker erreicht ist. Mindestens 30 Monate Reifung in französischen Eichenfässern mit einem Fassungsvermögen von 225 l und 6 Monate in Edelstahlbehältern.

## Farbe:

Intensives Bernstein mit goldenen Reflexen.

## Nase:

Der 2014er Bukkuram duftet intensiv nach getrockneten Aprikosen, süßer Mango, Datteln, Rosinen, Nougat, Tannenhonig und saftigem Früchtebrot. Abgerundet werden die süßen Aromen von deutlichen Röstnoten, die an Holzrauch, Tabakkiste und geröstete Mandeln erinnern.

## Gaumen:

Am Gaumen zeigt sich die ölige Süße, die von einer angenehm frischen Orangen- und Zitrusnote begleitet wird. Welch eine Facette, welch ein Spiel, ein Mega-Süßwein, der uns förmlich zu den Speisen, mit denen er harmoniert, hinleitet.