

# IL CARRUBO

MONTECARRUBO WINE - SIZILIEN, ITALIEN



Mit hoher Wahrscheinlichkeit hat der Il Carrubo das Recht, den Titel „besten Syrah Italiens“ zu tragen. Er ist einer der Lieblingsweine von Stephen Spurrier, dem Herausgeber des renommierten, englischen Magazins „Decanter“. Dieser Syrah, der auf einer der Flanken des Vulkans Etna wächst, auf Kalkboden, besitzt eine Aromatik, die mehr an die Nordrhöne als an die heiße Erde Siziliens denken lässt. Schwarze Oliven, Kräuter, Holunder und ein dunkelfruchtiges, intensives Trinkerlebnis. In diesem Syrah steckt die Erfahrung einer der interessantesten Kellermeister der Welt.

<b>ANBAUGEBIET</b> Sizilien	<b>CHARAKTER</b> Fruchtig, würzig, vielschichtig	<b>IMPORTIERT DURCH</b> Wein am Limit, 20251 Hamburg	<b>LAGERFÄHIGKEIT</b> 5 -10 Jahre
<b>APPELLATION</b> IGT Terre Siciliane	<b>HÖHE ÜBER NN</b> 60 - 100 Meter	<b>ABGEFÜLLT DURCH</b> Peter-Anders Vinding- Diers-Montecarrubo, SR-96010 Melilli	<b>EMPFOHLENES TRINGKGLAS</b> Bordeauxglas
<b>KLIMA</b> Mediterran mit heißen, trockenen Sommern	<b>ZERTIFIZIERUNG</b> Ohne Zertifikat	<b>FERMENTATION</b> Spontanvergärung mit eigenen Kellerhefen	<b>KARAFFIEREN</b> Ja
<b>BODEN</b> Vulkangestein, Kalk	<b>REBSORTE</b> Syrah	<b>AUSBAU</b> Gebrauchte Barrique- und Demi Muids und aus dem Bordelais. Ohne Filtration abgefüllt	<b>EMPFOHLENE TRINKTEMPERATUR</b> 16 - 18° C



Er ist eine kleine Legende und ein Grandseigneur alter Schule – Peter Vinding-Diers. Wenn jemand der Titel „interessanteste Persönlichkeit der Weinbranche“ gebührt, dann wahrscheinlich dem charismatischen Dänen. Nach vielen internationalen Stationen wie u. a. Rustenberg in Südafrika, Château Rahoul in Bordeaux oder der Royal Tokaji Wine Company in Ungarn, hat er sich seinen Lebenstraum vom Altersruhesitz in Sizilien erfüllt. Vor allem um weiter rastlos zu bleiben. Der ausgebildete Önologe kennt sich nicht nur mit Wein aus, sondern hat auch viel von der Welt gesehen. In seinem vorherigen Leben war er Kriegsberichterstatte.

Auf [www.weinamlimit.de](http://www.weinamlimit.de) weiterlesen.