MAX PIEHL
WEIN- UND SPIRITUOSENIMPORT

"Fumu" Rosso Terre Siciliane IGT



Name:	"Fumu" Rosso Terre Siciliane IGT
Artikel Nr.:	2047
Hersteller:	Casa Vinicola Botter
Herkunft:	Italien
Region:	Sizilien
Rebsorte:	Merlot, Syrah, Cabernet Sauvignon
Farbe / Art:	rot
Geschmack:	trocken
Inhalt:	0.75 Liter
Jahrgang:	2024
Enthält:	Sulfite
Alkoholgehalt:	13,5%
Beschreibung:	Intensiv mit fein-fruchtigen Andeutungen von roten Beeren und dezenten Raucharomen. Schöne Balance mit samtig weicher Tanninstruktur und einem anhaltenden würzigem Abgang.
Herstellung:	Die Rebstöcke stehen auf sonnenverwöhnten Hügeln aus vulkanischem Gestein auf Sizilien. Die handverlesenen Trauben werden bei 19-21° Babo (Maß für Zuckergehalt der Trauben) zu je 2-3kg in kleine Trockenkisten gelegt. In den Kisten werden sie 10 Tage lang in belüfteten Räumen mit Temperatur- und Luftfeuchtigkeit-Regelung gelagert und mit Hilfe von kleinen Feuern sanft geräuchert, wodurch die Trauben eine natürliche und raffinierte rauchige Note erhalten. Nun beginnt die Vinifizierung mit dem Zerkleinern und Mazerieren der Trauben und der anschließenden Fermentation bei einer kontrollierten Temperatur von 26-28°C für ca. 12 Tage. Für den Feinschliff werden 30% des Weines in Fässern aus französischer und amerikanischer Eiche ausgebaut, bevor der Wein auf Flaschen abgefüllt wird.
Hersteller-information:	Das Weingut Casa Vinicola Botter wurde 1928 von Carlo Botter in Fossalta di Piave, 30 km nordöstlich von Venedig, gegründet. Mit dem Einstieg der zweiten Generation, den Söhnen des Gründers Arnaldo, Enzo und Giovanni 1958 wurden die Weine in Flaschen abgefüllt vertrieben. Heute wird Botter in dritter Generation von verschiedenen Familienstämmen geleitet, und der Exportanteil beläuft sich auf rund 90% der Produktion in über 40 Länder. Die Weine sind für ein breites Publikum zugänglich und offerieren ein ausgezeichnetes Preis-/Genuss-Verhältnis.
Servier-empfehlung:	Ein ausgezeichneter Begleiter von Braten, gereiftem Käse und Antipasti. Empfohlene Trinktemperatur 18-20°C.
Analysewerte:	Alkoholgehalt: 13,5% Restzucker: 3,0 g/l Säuregehalt: 6,3 g/l
Lagerfähigkeit:	ca. 4-5 Jahre

© 2026 Max Piehl GmbH & Co. KG. Alle Rechte vorbehalten.