

# italienische Qualitätsweine

Weinimport Edeltraud Cresceri · In den Obergärten 5 · 63329 Egelsbach  
Telefon (0 61 03) 4 27 45 · Telefax (0 61 03) 4 24 30  
www.weinimport-cresceri.de · information@weinimport-cresceri.de



**Bezeichnung:** “Benas” Vermentino di Sardegna DOC, Cantina Sociale della Vernaccia

**Anbaugebiet  
und Weinausbau:**

Auf der Mittelmeerinsel Sardinien rund um die kleine Stadt Oristano ca. 50 Km nordwestlich von Cagliari gelegen, liegen in der Flussebene des Tirso die Weinberge der Mitglieder der Genossenschaftskellerei von Oristano. Seit 1953 bauen diese hier auf mehreren hundert Ha gemeinschaftlich die lokalen Rebsorten der Insel an, um daraus die bekannten Weine herzustellen. Ein schönes Beispiel hierfür ist der zu 100% aus der, vor allem auf Sardinien angebauten, weißen Vermentino-Traube hergestellte „Benas“. Nach der schonenden Lese werden die Trauben mit sanftem Druck gekeltert und nur der Vorlaufmost (ca. 70%) wird für den Wein verwendet. Nachdem er 12 Stunden bei 8-10°C geruht hat, findet die natürliche Dekantierung (Abtrennung der Trübeile statt) und der Most wird mit Reinzuchtheferen beimpft. Er wird dann für 15-20 Tage temperaturkontrolliert bei max. 18°-20°C in Edelstahlbehältern vergoren in denen er dann noch 2-3 Monate lagert, bevor er gefüllt wird und in den Verkauf kommt.

**Farbe:** strahlendes strohgelb

**Geruch:** In der Nase zeigt der Benas einen feinaromatischen, fruchtigen Duft nach Zitrusfrüchten mit einem Hauch von Ananas und Quitten. Dazu gesellen sich florale Anklänge nach weißen Blüten.

**Geschmack:** Im Mund ist der Benas weich und angenehm anhaltend. Er hat eine milde Säure und die fruchtigen Aromen kommen gut zur Geltung. Neben diesen kommt auch die typisch würzige Art des Vermentino zum Vorschein.

**Lagerung:** 2-3 Jahre

**Alkoholgehalt:** 13% Vol.

**Trinktemperatur:** 10-12° C

**Essensempfehlung:** Aufgrund seiner leichten fruchtigen Art ist der Benas ein schöner Sommerwein und Begleiter leichterer Speisen. Neben dem Terrassenwein eignet er sich sehr gut z.B. zu gegrilltem Fisch mit Kräutern (z.B. gegrillte Doradenfilets mit einer Gremolata), oder auch Geflügel, wie einer Putenbrust mit Spinat-Ricotta-Füllung.