



Sefa Wine



Kulla

VRANÇ 2016

NGA REGJIONI VRESHTAR I RAHOVECIT

PRODUCT OF KOSOVO

SEFA
WINE
Firmenprofil
2021



UNSERE PHILOSOPHIE

REINHEIT

MINERALISCHE AUSDRUCKSSTÄRKE

GENIESSBARKEIT

AUSGEWOGENE KÖSTLICHKEIT



Sefa Wine



SEFA WEINGUT

Das Weingut Sefa, das 1917 in einem kleinen Ort namens Rahovec im Kosovo gegründet wurde, ist eines der ersten Weingüter im Kosovo in Privatbesitz und hat sich im Laufe der Jahre einen guten Ruf als Qualitätsweinhersteller erworben.

Eine Kombination aus Leidenschaft und erfahrenen Fachkräften, traditioneller Technologie, handverlesenen Trauben und der Verwendung von Holzfässern und Edelstahlbehältern für die Reifung von Weinen trägt dazu bei, verschiedene Weintypen wie Premium Reserve, Special Selection und andere herzustellen, die Weinliebhaber in aller Welt begeistern.



Wir machen guten wein!

DAS GEBIET UND DIE WEINBERGE

Nur hochwertige Trauben ergeben hochwertige Weine. Unsere Weinberge sind 10 bis 40 Jahre alt und werden mit Liebe gepflegt.

Sie befinden sich in einem kontinentalen Mittelmeerklima, in einer Höhe von 350 bis 380 Metern, wo Feuchtigkeit und Mineralogie reichlich vorhanden sind. Die Reben sind von Sonnenaufgang bis Sonnenuntergang in einer Umgebung von 765 mm Regen und einer durchschnittlichen Lufttemperatur von 11,8 ° C in der Sonne besonnt. Die Trauben werden nur bei voller Reife geerntet, um die besten Weine zu produzieren.



DAS WEINGUT SEFA IN ZAHLEN

Jährliche Kapazität von 200.000 Flaschen mit Plänen zur Erhöhung, um die wachsende Nachfrage zu decken

Präsenz in 85% des Einzelhandelsmarktes und 15% HoReCa auf dem heimischen Markt

Sefa Winery Weine in Albanien, Polen, der Schweiz und Dänemark, verkauft und vertrieben durch Vertreter und Distributoren und aktiv auf der Suche nach neuen Partnern in anderen EU-Märkten



Wir machen guten wein!

UNSERE NICHE



Wir haben uns auf die Herstellung von Premium-, Reserve- und Selektionsweinen spezialisiert, für die nur Trauben bester Qualität verwendet werden, die natürlich und ohne Eile in Eichefässern reifen.

Unsere Weine wurden bei internationalen Wettbewerben ausgezeichnet wie Deanter 2017, Bronze Concours International de Lyon 2018, Silber Decanter 2019, Silber London und viele mehr

WIR STELLEN AUCH ANDERE, NORMALE WEINE HER, DIE IN EDELSTAHLFÄSSERN GEREIFT SIND.



KULLA VRANÇ 2016

Spezielle Auswahl

Die Ernte: Das Jahr 2016 ist das beste für den Vranç, die Wetterbedingungen für die Reifung der Trauben waren optimal.

Die Trauben waren zu 100 % gesund, die Trauben wiesen einen außergewöhnlichen Polyphenolgehalt auf, sowohl was die Menge der Gesamtpolyphenole als auch ihre Zusammensetzung und Reife betrifft.

TECHNICAL INFORMATION

Variétal Zusammensetzung: Vranç 100%

Ertrag: 7-9 t/ha

Erntezeit: Ende September oder Anfang Oktober

Art der Ernte: manuell - handgepflückt

Weinbereitung: Fermentierung im Inox-Edelstahl

Dauer der Fermentierung: 15 Tage

Malolaktische Fermentierung: Spontan

Reifung: in den Fässern der besten französischen Eiche 14-18 Monate, ein Jahr in der Flasche.

WEINGARTEN

Weinanbaugebiete: dieser Weinberg ist alt, gepflanzt von unserem Großvater "Sefa".

Lage: Tal von Pataqan i Poshtem, Land Bucina.

Bepflanzungsdichte: 2,5 x 1,0 Meter.

Exposition: Norden - Süden

Boden: Gute Bedingungen für Wasser, Humus, Mineralien, schwarzer Boden mit geringem Anteil an Skelettboden.

Chemische Analyse: Alkohol 13,5 Vol%, Gesamtsäure 5,3 gr/l, pH 3,49



WEINPROB

Auszeichnungen in (Concurs de Lyon International 2018)
Dieser Vranç zeigt am Gaumen tiefe, dunkle, saftige Früchte mit üppigen Aromen von Schwarzkirsche, roter Pflaume, Tabak und Kakao, die in komplexere Aromen von Salbei, Nelke und Mineralität übergehen. Dieser Wein, der sein Terroir in Rahovec unterstreicht, endet mit dunkleren Aromen von Cassis und reifen schwarzen Beeren, die durch weiche, runde Tannine und eine sorgfältig abgestimmte Säure wunderbar ausgeglichen werden.



2019





KULLA SEFA

AUSGEZEICHNETER
ERNTEJAHRGANG 2015

Cabernet Sauvignon

Rebsorte: 100% Cabernet Sauvignon

Region : Rahovec - Kosovë

WEINBEREITUNG

Selektierte Hefe mit kontrollierter Temperatur, nicht höher als 30 C, verlängerte Mazeration mit der Haut für 20 - 25 Tage. Natürliche malolaktische Fermentierung. Lagerung in 100 % neuen Fässern aus französischer Eiche für 16 - 18 Monate mit Toasting M+

Passt zu: Rindfleisch, Lammfleisch, reifer Hartkäse und Geflügel.

TECHNISCHE DATEN

Alkohol: 13,5 %vol

Restzucker: 2,4 (G/L)

Gesamtsäuregehalt: 5,2 (G/L)



KOSTPROBE & AUSZEICHNUNGEN

Mehr als 90 Punkte, **Concours International de Lyon Silver & Decanter awards Silver 2019**, dieser üppige Cabernet zeigt tiefe, dunkle, saftige Früchte am Gaumen mit üppigen Aromen von schwarzen Kirschen und roten Pflaumen, die in komplexere Noten von Salbei, Nelken, schwarzem Pfeffer und Mineralität übergehen. Der Wein unterstreicht sein Terroir in Rahovec und endet mit dunklen Aromen von Cassis und reifen schwarzen Beeren, die durch weiche, runde Tannine und eine sorgfältig abgestimmte Säure wunderbar ausgeglichen werden.



Philippe Lefebvre
Président du Concours



KULLA SEFA

AUSGEZEICHNETER
ERNTEJAHRGANG 2017

Chardonnay Reserve

Rebsorte: 100% Chardonnay Reserve

Region : Rahovec - Kosovë

WEINBEREITUNG

Der Wein wurde im Edelstahltank mit ausgewählter Hefe und kontrollierter Temperatur, nicht höher als 16°C vergoren und in 70% neuen und 30% alten französischen Eichenfässern für 6 - 10 Monate getoastet. Nach der Abfüllung 6 Monate in der Flasche gelagert.

Passt zu: Edelfisch, Huhn, Pasta

TECHNISCHE DATEN

Restzucker: 1,6 (G/L)

Gesamtsäuregehalt: 6.0 (G/L)

PH-WERT: 3,55

Alkohol: 13,8 %vol



KOSTPROBEN

86 Punkte Decanter Award Das Bouquet ist intensiv aromatisch und zeigt Aromen von reifen Pfirsichen, Zitrone, Ananas. Am Gaumen zeigen sich Aromen von Toffee und Mandeln, die von einer lebendigen Säure, einem cremigen Mundgefühl und einem langen Abgang unterstützt werden



2017



SEFA WINE

AUSGEZEICHNETER
ERNTEJAHRGANG 2016

Pinot noir

Rebsorte: 100% Pinot Noir

Region : Rahovec - Kosovë

WEINBEREITUNG

Ausgewählte Hefe mit kontrollierter Temperatur, nicht höher als 28 C verlängerte Mazeration mit der Haut für 20 Tage. Natürliche malolaktische Fermentierung. Reifung in französischen Eichenfässern für 6 Monate.

Passt zu: Prime Rib und Fleisch mit getrockneten Preiselbeeren

TECHNISCHE DATEN

Restzucker: 0,4 (G/L)

Gesamtsäuregehalt: 4,44 (G/L)

PH-WERT: 3,65

Alkohol: 13.00 %vol


Sefa Wine



KOSTPROBEN

Elegant wie das Bouquet von Veilchen und voll von Kirsch-, Himbeer- und Erdbeeraromen, ist unser Pinot Noir ist mittelkräftig mit weichen Tanninen, die ihm eine weiche, reiche Textur verleihen.



SEFA WINE

ERNTEJAHRGANG 2016

Vranac

Rebsorte: 100% Vranac
Region : Rahovec - Kosovë

WEINBEREITUNG

Ausgewählte Hefe mit kontrollierter Temperatur, nicht höher als 28 C verlängerte Mazeration mit der Schale für 15 – 20 Tage. Natürliche malolaktische Gärung. Lagerung im Edelstahltank, nach der Abfüllung 6 Monate in der Flasche gereift.

Passt zu: Rind, Lamm, reifer, harter Käse und Geflügel

TECHNISCHE DATEN

Restzucker: 3,24 (G/L)
Gesamtsäuregehalt: 5,2 (G/L)
PH-WERT: 3,55
Alkohol: 13,0 %vol


Sefa Wine



KOSTPROBEN

Elegant wie das Bouquet von Veilchenblüten, voll von leuchtenden Brombeermarmelade- und Kirscharomen mit Nelken-, Zedern- und Vanillearomen, überlagert von lehmiger Melasse. Reiche und weiche Früchte begrüßen den Gaumen mit einer hellen Rundheit am mittleren Gaumen. Der Abgang ist lang und weich.



SEFA WINE

ERNTETAHRSANG 2017

Chardonnay

Rebsorte: 100% Chardonnay
Region : Rahovec - Kosovë

WEINBEREITUNG

Der Wein wurde im Edelstahltank mit ausgewählter Hefe und kontrollierter Temperatur, nicht höher als 16C, vergoren, nach der Abfüllung 6 Monate in der Flasche gelagert.

Passt zu: Edelfisch, Huhn, Pasta

TECHNISCHE DATEN

Restzucker: 1,2 (G/L)
Gesamtsäuregehalt: 6,2 (G/L)
PH-WERT: 3,52
Alkohol: 13,0 %vol



KOSTPROBEN

Wein bringt eine befriedigende helle Säure, die schön von reifen ausgeglichen wird. Das Bouquet ist frisch, intensiv aromatisch und zeigt Aromen von reifem Pfirsich, Zitrone, Ananas. Am Gaumen kommen Aromen von Toffee und Mandeln zum Vorschein, die durch ein cremiges Mundgefühl und einen langen Abgang unterstützt werden.



Special selection
Chardonnay Reserve
Cabernet Sauvignon
Chardonnay
Uranac
Pinot noir

*Wir sind stolz darauf, preisgekrönte Weine herzustellen,
Wir haben den richtigen Wein für Sie.*