

Weingut
Contessa Entellina

Chiarandà 2021

Chardonnay Contessa Entellina Doc

Der Chiarandà 2021 ist ein Chardonnay mit mediterranem Charakter. Er hat ein intensives Bouquet aus Zitrusaromen, Kräutern und eleganten Noten, die durch lange Reife entstehen. Am Gaumen ist er vollmundig, mit einer angenehmen, saftigen und mineralischen Textur. Ein langer, facettenreicher Weißwein mit großem Reifepotenzial.



PRODUKTIONSGBIET

Südwest-Sizilien, Gut von Contessa Entellina.

REBSORTEN

Chardonnay.

BÖDEN & KLIMA

Hügellagen zwischen 200 und 400 m ü.d.M.; lehmhaltige Böden mit sub-alkaliner Reaktion (pH-Wert 7,5 bis 7,9), nährstoffreich (Kalium, Magnesium, Kalzium, Eisen, Mangan, Zink), mit einem Kalkanteil von 20 bis 35%. Milde Winter mit geringem Niederschlag. Heiße, trockene und windige Sommer mit starken Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht.

WEINBERG

Kordonerziehung mit Zapfenschnitt; pro Pflanze werden 3 bis 4 Zapfen mit jeweils 2 Augen angeschnitten; Pflanzdichte 5.000 bis 6.000 Rebstöcke/ha, mit Erträgen von 5.000 bis 6.000 kg/ha.

JAHRGANG

Der Jahrgang 2022 hat dank der allgemein günstigen klimatischen Bedingungen hervorragende Weine erbracht. Die Niederschlagsmenge betrug 1.016 mm gegenüber einem Durchschnitt* von 665 mm. Die Niederschläge konzentrierten sich auf den Herbst und das Frühjahr (zwischen Ende April und den ersten zehn Tagen im Mai) und versorgten die Böden mit einer guten Wasserreserve, die in einigen Weinbergen durch Notbewässerung ergänzt wurde. Es ist zu berücksichtigen, dass von den 1.016 mm Niederschlag 150 mm am Ende der Ernte fielen, in der letzten Septemberwoche. Die Temperaturen entsprachen überwiegend dem Durchschnitt der vergangenen Jahre. Nur im Juni gab es eine Hitzewelle, die die Vegetationsphase verlangsamte, die dann aber – dank der Rückkehr der Temperaturen zu den jahreszeitlichen Durchschnittswerten – wieder regulär in Gang kam. Mengenmäßig ist die Produktion gegenüber 2021 leicht zurückgegangen; die Qualität des Jahres ist insgesamt sehr positiv.

**Die Daten zur Niederschlagsmenge werden vom SIAS, dem agrometeorologischen Informationsservice Siziliens, erhoben; gemessen werden die Niederschläge vom 1. Oktober bis zum 30. September des darauffolgenden Jahres; die Daten werden ab der Weinlese 2003 erhoben.*

WEINLESE

Manuelle Lese in Kisten mit sorgfältiger Selektion der Trauben im Weinberg. Der Chardonnay für den Chiarandà wurde in der ersten Augusthälfte gelesen.

WEINBEREITUNG UND REIFUNG

Die Gärung erfolgte zum Großteil in Barriques aus französischer Eiche bei 16 bis 18 °C, ein kleinerer Teil wurde imahltank und Zement fermentiert. Der Ausbau erfolgte 7 Monate lang auf der Feinhefe, anschließend reifte der Wein für ca. 14 Monate in der Flasche.

VERKOSTUNGSNOTIZ

Strohgelbe Farbe und intensives Bouquet mit Zitrusaromen (Zitronenzesten, Ingwer), gefolgt von zarten Kräuternoten sowie gerösteten Haselnüssen und Vanille, die von der langen Reife kommen. Am Gaumen ist er vollmundig, mit einer angenehmen, saftigen und mineralischen Textur. Ein langer, facettenreicher Weißwein mit großem Reifepotenzial. (05/06/2023)

TRINKEMPFEHLUNG

Großes Reifepotenzial, 15 Jahre und mehr.

KÜNSTLERETIKETTEN

Im Jahr 1992 entsteht er als *Chiarandà del Merlo* und ist somit nach den zwei Weinbergen benannt, aus denen die Trauben für seine Produktion stammen. Nach 10 Jahren wird der Name auf *Chiarandà* vereinfacht und das Etikett wird durch eine Frauengestalt ergänzt, die Komplexität und Raffinesse verkörpert.

FOODPAIRING

Er harmoniert perfekt zu Fischgerichten, auch geräuchertem und hellem Fleisch. Wunderbar zu Risotto und mittelreifem Käse. Er sollte in hohen Gläsern mit weitem Kelch ausgeschenkt werden. Er kann direkt vor dem Servieren entkorkt werden, ansonsten 30 Minuten vorher. Optimal bei einer Temperatur zwischen 11 bis 13 °C.

ANALYSEDATEN

Alkohol 13,65% Vol., Gesamtsäure 5,4 g/l, pH-Wert: 3,28.

ERSTER JAHRGANG

1992.