

Weingut
Contessa Entellina

La Fuga 2022

Contessa Entellina Doc Chardonnay

Der Chardonnay La Fuga 2022 besticht mit einem frischen und duftenden Bouquet, in dem sich tropische Noten und Zitrusaromen vereinen.



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 5 Zapfen mit jeweils 2 Augen angeschnitten; Pflanzdichte 4.500 bis 6.000 Rebstöcke/ha, mit Erträgen von 7.000 bis 8000 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

Die Chardonnay-Trauben für den La Fuga werden in den frühen Morgenstunden geerntet, wenn die Trauben die

niedrigste Temperatur haben: Eine Entscheidung, die es möglich macht, den Energieverbrauch für die Kühlung der Trauben um 70 Prozent zu reduzieren. Gleichzeitig werden so auch die frischen Aromen bewahrt.

WEINBEREITUNG UND REIFUNG

Gärung im Stahltank bei 15 bis 16 °C. Ausbau im Tank auf der Feinhefe für fünf Monate und mindestens drei Monate in der Flasche, bevor der Wein auf den Markt kommt.

VERKOSTUNGSNOTIZ

Der La Fuga 2022 zeigt sich in einem leuchtenden Strohgelb und hat ein duftendes Bouquet mit Noten von tropischen Früchten und Zitrusfrucht-Zesten sowie delikate Nuancen von weißen Blüten. Im Gaumen ist er würzig und frisch, mit intensiver Mineralität und einer angenehmen Säure. (05/06/2023)

TRINKEMPFEHLUNG

Er sollte innerhalb von 4 bis 5 Jahren nach der Ernte getrunken werden.

KÜNSTLERETIKETTEN

Gabriella Anca Rallo (Gründerin von Donnafugata zusammen mit ihrem Ehemann Giacomo) hatte sich entschieden, aus ihrem Leben zu „fliehen“ und neu anzufangen: Sie wechselte von den Geisteswissenschaften zum Weinbau. Gabriella ist dynamisch und voller Tatkraft. Sie hat den La Fuga erfunden: Ein Wein, der nicht nur Bewegung, sondern auch Unbeschwertheit und sein Anbaugbiet perfekt zum Ausdruck bringt.

FOODPAIRING

Dieser Wein ist ein Allrounder und passt perfekt zu allen Gerichten. Er kann zu Krustentieren, ausgefeilten ersten Gängen und Thunfisch in all seinen Zubereitungsformen kombiniert werden. Der La Fuga sollte in großen und schlanken Weingläsern ausgeschenkt werden und erst kurz vor dem Servieren geöffnet werden; ideal bei 10 bis 12 °C.

ANALYSEDATEN

Alkoholgehalt 13,24% Vol., Gesamtsäure 5,5 g/l, pH-Wert 3,26.

ERSTER JAHRGANG

1994 mit der Entstehung der Contessa Entellina DOC.