

Chiarandà 2011



Kategorie Mediterrane Eleganz: Große Weine aus internationalen Rebsorten mit mediterranem Charakter.

Der Chiarandà 2011 ist ein Wein mit großartiger Persönlichkeit und Eleganz: Ein reiner Chardonnay mit einem umfangreichen und duftenden Bouquet, das die klassischen Noten von Obst mit gelbem Fruchtfleisch mit würzigen Noten (grauer Pfeffer und Vanille) und Kräutern (Salbei) kombiniert.

Typologie: Weißwein - Contessa Entellina Chardonnay Dop.

Trauben: Chardonnay.

Produktionsgebiet: Südwestsizilien, Gut von Contessa Entellina.

Höhe: zwischen 200 und 600 m ü.d.M.

Orographie: hügelig.

Boden: lehmhaltig, subalkaline Reaktion (pH-Wert zwischen 7,5 und 7,9). Kalkanteil insgesamt zwischen 20 und 35%. Nährstoffreiche Elemente (Kalium, Magnesium, Kalzium, Eisen, Mangan, Zink).

WEINBERG

Anbau- und Schnittsystem: Spalierziehung, Kordon-Schnitt, jede Pflanze wird auf 6 bis 8 Knospen gekürzt.

Anbaudichte: zwischen 5.000 und 6.000 Weinstöcke pro Hektar.

Ertrag pro Hektar: circa 50 dz/ha; circa 0,9 kg pro Weinstock.

Jahrgang: Der Jahrgang 2011 war mit kühlen Temperaturen und auf das Frühjahr konzentrierten

Niederschlägen insgesamt weniger regenreich und hatte leicht geringere Erträge als normalerweise. Die Weinlese der für den Chiarandà bestimmten Chardonnay hat in der zweiten Augushälfte begonnen. Die gesunden und reifen Trauben haben es möglich gemacht, ein Bouquet mit umfangreichen Düften und deutlicher Eleganz „in das Glas“ zu bringen.

WEINKELLEREI

Gärung: in Stahlfässern, bei einer Temperatur von 15-16°C.

Ausbau: 5-6 Monate auf Hefesatz, teilweise in Eiche (*Barriquefässer und Tonneauxfässer* aus dem Burgund, die zum ersten und zweiten Mal benutzt werden) und teilweise in kleinen Zementwannen; dann in der Flasche für circa 24 Monate.

Analytische Daten: Alkohol 13,90 % Vol., Säuregehalt insgesamt 6 g/l., pH-Wert: 3,34.

DEGUSTATIONSMERKMALE

Beschreibung (29/10/2014): Der Chiarandà 2011 präsentiert sich in einem Goldgelb. Der Duft wird von einem vielseitigen und umfangreichen Bouquet geprägt: Die Basis bilden Früchte mit gelbem Fruchtfleisch, die mit den delikaten Düften von weißen Blüten kombiniert und durch würzige Noten (Vanille und grauer Pfeffer) sowie Kräuter (Salbei) komplett wird. Im Geschmack ist er lang und andauernd, sein Geschmack entspricht seinem Duft und wird durch eine frische, würzige und mineralische Note belebt. Ein Weißwein mit großartiger Persönlichkeit und Eleganz, mit großem Potential zum Ausbau.

Lebensdauer: Großes Potential zum Ausbau, über 15 Jahre.

WEINGENUSS

Essen & Wein: perfekt zu geräuchertem Fisch, ersten Gängen der sizilianischen Küche, Pasta alla Norma, Aufläufen mit Pilzen, hellem Fleisch mit Sauce und raffinierten Fleischgerichten sowie zu halb-gereiftem Käse. Er sollte in hohen Gläsern mit weitem Kelch serviert werden. Er kann direkt vor dem Servieren entkorkt werden, ansonsten 30 Minuten vorher. Optimal bei einer Temperatur zwischen 11 - 13°C.

WENN DU WÜNSCHE HAST: Eine große Erfahrung der Sinne erleben. Teile deinen guten Geschmack und deine Kultur. Ein glamouröser Moment. Genieße die Schönheit.

DIALOG MIT DER KUNST: 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 bereichert, die die Komplexität und Raffinesse verkörpert.

Erster Jahrgang: 1992.