

Chiarandà 2014



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

Der Chiarandà 2014 interpretiert perfekt seine Seele als mediterraner Chardonnay, mit komplexem Bouquet mit deutlichen Kräuternoten und Noten von Obst mit gelbem Fruchtfleisch. Ein komplexer und einnehmender Weißwein mit langer und angenehmer Persistenz mit einem großartigen Ausbaupotential.

TYPOLOGIE: Sicilia Contessa Entellina DOC Chardonnay

TRAUBEN: Chardonnay.

PRODUKTIONSGBIET: Südwestsizilien, Gut von Contessa Entellina.

BODEN: Höhe zwischen 200 und 600 m ü.d.M.; hügelige Orographie; lehmhaltige Böden mit subalkaliner Reaktion (pH-Wert zwischen 7,5 und 7,9), nährstoffreiche Elemente (Kalium, Magnesium, Kalzium, Eisen, Mangan, Zink) und Kalkanteil insgesamt zwischen 20 und 35%.

WEINBERG: Spalierziehung mit Kordon-Schnitt, jede Pflanze wird auf 6 bis 8 Knospen gekürzt. Anbaudichte zwischen 5.000 – 6.000 Weinstöcken/Hektar, mit Erträgen von circa 50 dz/ha (0,9 kg pro Weinstock).

WEINLESE: Die Weinlese erfolgte per Hand mit Ablage in Kisten und mit einer aufmerksamen Auslese der Trauben am Weinberg. Die Weinlese für die Herstellung des Chiarandà bestimmte Chardonnay wurde in der zweiten Augushälfte begonnen.

WEINBEREITUNG: Die Gärung erfolgte in Stahl bei einer Temperatur von 15-16°C. Ausbau 5-6 Monate auf den Hefen, teilweise in Eiche (Barriquefässer und Tonneauxfässer aus dem Burgund, die zum ersten und zweiten Mal benutzt wurden) und teilweise in kleinen Zementwannen; dann Ausbau in der Flasche für circa 24 Monate.

JAHRGANG 2014: Der Jahrgang 2014 wird von einem eher ausgeglichenen Klimaverlauf mit einem relativ milden Winter und einem kühlen und regenreichen Frühjahr gekennzeichnet. Insgesamt wurden vom 1. Oktober 2013 bis zum 20. September 2014 620mm Niederschlag verzeichnet, was leicht unter dem saisonalen Durchschnitt mit auf das Frühjahr konzentrierten Niederschlägen liegt. Juli und August verzeichneten keine zu starke Hitze und ausgezeichnete Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht, was die Produktion von besonders frischen und ausgewogenen Weinen begünstigte.

ANALYTISCHE DATEN: Alkohol 14,30 % Vol., Säuregehalt insgesamt 5,4 g/l., pH-Wert: 3,30.

DEGUSTATIONSMERKMALE (25/01/2017): Der Chiarandà 2014 zeigt sich in einem Goldgelb und bietet ein duftendes und komplexes Bouquet mit deutlichen Kräuternoten (Rosmarin und Salbei) zusammen mit Nuancen von gelbem Pfirsich auf einem würzigen und mineralischen Hintergrund. Im Geschmack bringt er zuerst eine frische und würzige Note zum Ausdruck und entwickelt sich dann auf fruchtigen Noten und Nuancen von süßer Vanille. Ein komplexer und einnehmender Weißwein mit langer und angenehmer Persistenz und mit einem großartigen Ausbaupotential.

LEBENSDAUER: Großes Potential zum Ausbau, über 15 Jahre.

ESSEN & WEIN: Perfekt zu Hummer, cremigen Gemüsesuppen, geräuchertem Fisch und Wachteln aus dem Ofen. 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.