

Chiarandà 2015



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

Der Chiarandà 2015 ist ein Chardonnay mit mediterranem Charakter. Er bietet ein komplexes Bouquet mit fruchtigen Noten und Kräuternuancen in Kombination mit würzigen und mineralischen Noten. Ein komplexer und einnehmender Weißwein mit langer und zufriedenstellender Persistenz und mit einem großartigen Ausbaupotential.

TYPOLOGIE: Contessa Entellina DOC Chardonnay Sicilia

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%.

WEINLESE: Manuelle Lese in Kisten mit aufmerksamer Auslese der Trauben am Weinberg. Der zur Produktion des Chiarandà bestimmte Chardonnay wurde in der zweiten Augushälfte gelesen.

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 12 Monate.

JAHRGANG 2015: Bis Ende Juni war der Jahrgang 2015 von einem kühleren und niederschlagsreicheren Klimaverlauf im Vergleich zum saisonalen Durchschnitt gekennzeichnet. Insgesamt wurden vom 1. Oktober 2014 bis zum 30. September 2015 763 mm Niederschlag im Vergleich zu den durchschnittlichen 656 mm der letzten 10 Jahre verzeichnet. Im Juli wurden

Höchsttemperaturen registriert, die über den durchschnittlichen Werten der Jahreszeit lagen und die den Reifeprozess der Trauben begünstigt haben. Die beachtlichen Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht haben die Aromakonzentration in den Trauben begünstigt.

ANALYTISCHE DATEN: Alkohol 13,63% vol., Säuregehalt insgesamt 5,4 g/l., pH-Wert: 3,27

DEGUSTATIONSMERKMALE (06/06/2017): Der Chiarandà 2015 zeigt sich in einem goldenen Strohgelb. Im Duft bietet er ein komplexes Bouquet mit Noten von Obst mit gelbem Fruchtfleisch (Pfirsich) und mediterraner Macchia auf einem würzigen Hintergrund von Vanille und einem mineralischen Hintergrund von Feuerstein. Im Geschmack ist er umfangreich und einnehmend und wird von einer frischen und würzigen Note gekennzeichnet. Ein komplexer Weißwein mit einer langen und zufriedenstellenden 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.