

Weingut
Etna

Sul Vulcano 2021

Etna Bianco Doc Sicilia

Ein Wein von großer Eleganz und Komplexität. Der Sul Vulcano 2021 hat ein raffiniertes mineralisches Bouquet mit Aromen von frischen Zitrusfrüchten sowie delikaten tertiären Noten durch lange Reifung. Am Gaumen ist er rund, frisch und würzig, mit einer ausgeprägten Länge.



PRODUKTIONSGBIET

Ost-Sizilien, Nordseite des Ätnas, in den Gemeinden Randazzo und Castiglione di Sicilia.

REBSORTEN

Carricante und ein geringer Prozentsatz anderer weißer Trauben.

BÖDEN & KLIMA

Höhenlage zwischen 730 und 750 m ü.d.M.; der Lavaboden mit sandiger Struktur weist eine leicht saure bis neutrale Reaktion auf und ist gut mit organischen Nährstoffen versorgt. Dieser tiefgründige, mineralstoffreiche Boden ermöglicht eine starke Wurzelausdehnung. Auf der Nordseite des Ätnas fallen weniger Niederschläge als sonst wo am Vulkan. Die Sommer sind mild, mit großen Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht.

WEINBERG

Die Reben werden sowohl nach der Alberello-Methode als auch im Kordon-System mit Zapfenschnitt erzogen. Pflanzdichte mit circa 4.500 Rebstöcken/ha mit einem Ertrag von 4.500 bis 6.500 kg /ha.

JAHRGANG

Der Jahrgang 2021 zeichnete sich durch gleichmäßige klimatische Bedingungen aus. Es gab einen kalten Winter, auf den ein milder Frühling und ein Sommer mit guten Temperaturschwankungen folgte. Die Gesamtniederschlagsmenge lag bei 803 mm und entsprach damit dem Gebietsdurchschnitt* von 801 mm. Der Vegetationszyklus verlief also ausgewogen und brachte gesunde, gut gereifte Trauben hervor. Die Weine dieses Jahrgangs zeichnen sich durch große Finesse und Mineralität aus.

** Für den Ätna/Randazzo gilt der Zeitraum vom 1. November bis zum 31. Oktober. Die Daten zur Niederschlagsmenge werden vom SIAS, dem agrometeorologischen Informationsservice Siziliens, erhoben; der Durchschnitt in Randazzo wird seit 2007 berechnet.*

WEINLESE

Sorgfältige Selektion der Trauben im Weinberg und manuelle Lese in Kisten. Die Ernte der Carricante-Trauben hat am 20. September begonnen.

WEINBEREITUNG UND REIFUNG

Gärung im Stahltank bei 14 bis 16 °C. Der Ausbau erfolgt für 10 Monate teils im Tank, teils in zwei und drei Jahre alten Barriques aus französischer Eiche. Anschließend reift der Wein mindestens 9 Monate in der Flasche, bevor er auf den Markt kommt.

VERKOSTUNGSNOTIZ

Von strohgelber Farbe mit goldenen Reflexen. *Sul Vulcano* Bianco hat ein raffiniertes Bouquet mit mineralischen Nuancen (Schießpulver), frischen Zitrusaromen (Mandarine) und delikaten Tertiäraromen (Heu) durch seinen langen Ausbau. Am Gaumen ist er rund, frisch und würzig, mit ausgeprägter Mineralität und Länge. Ein Wein von großer Eleganz und Komplexität. (26/7/2023)

TRINKEMPFEHLUNG

10 Jahre und mehr.

KÜNSTLERETIKETTEN

Auf dem Etikett des Etna Bianco „Sul Vulcano“ ist eine uralte, mächtige und weibliche Göttin abgebildet. Es ist „La Montagna“ (der Berg), wie der Ätna von den Einheimischen genannt wird. Die intensiven Farben – Rot, Gelb, schillerndes Schwarz – sind die des höchsten aktiven Vulkans Europas. „Sul Vulcano“ ist eine Liebeserklärung an diesen einzigartigen Ort: Ein reiner und lebendiger Wein mit ausgeprägter Mineralität, der die imposante Energie des Ätnas verkörpert.

FOODPAIRING

Perfekt zu Krustentieren, vegetarischen Gängen und Steinpilzen. Serviertemperatur: 10-12 °C.

ANALYSEDATEN

Alkohol 12,22% Vol. - Gesamtsäure 6,0 g/l – pH-Wert 3,22.

ERSTER JAHRGANG

2016.