

Chiarandà 2013

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



Der Chiarandà 2013 bestätigt sich als ein wichtiger, mediterraner Chardonnay mit einem umfangreichen und duftenden Bouquet, in dem sich die klassischen Noten von Obst mit gelbem Fruchtfleisch mit den würzigen Nuancen (grauer Pfeffer und Vanille) und Kräuternoten (Rosmarin) verbinden.

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 36 Monate.

JAHRGANG 2013: Der Jahrgang 2013 hatte einen eher ausgewogenen Klimaverlauf, der von einem milden Winter mit einer guten Niederschlagsmenge gekennzeichnet war (767,8 mm Niederschlag im Vergleich zu einem Durchschnitt von 670 mm in den letzten 10 Jahren); es folgte ein kühler Frühling mit viel Wind. Ende August haben es Niederschläge und ein Temperaturabfall möglich gemacht, die Frucht und die Frische der hellen Trauben perfekt zu erhalten.

ANALYTISCHE DATEN: Alkohol 13,70 % Vol., Säuregehalt insgesamt 5,6 g/l., pH-Wert: 3,31.

DEGUSTATIONSMERKMALE (07/09/2016): Der Chiarandà 2013 präsentiert sich in einem Goldgelb und bietet ein duftendes und komplexes Bouquet, in dem sich die fruchtigen Noten von Bergamotte und gelbem Apfel mit Nuancen von Kräutern (Rosmarin) und Gewürzen (Vanille und weißer Pfeffer) auf einem mineralischen Hintergrund verbinden. Im Geschmack ist er wohlschmeckend und frisch und er entspricht perfekt seinem Duft. Der Abgang ist lang und andauernd. Ein bedeutender, mediterraner Weißwein mit einem großen 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.