

Chiarandà 2017

Kollektion *Mediterrane Eleganz*: Raffinierte Interpretationen des Terroirs



Der Chiarandà 2017 ist ein Chardonnay mit mediterranem Charakter. Er bietet ein vielschichtiges Bouquet mit fruchtigen Noten und Kräuternuancen in Kombination mit würzigen und mineralischen Noten. Ein komplexer und einnehmender Weißwein mit langer Persistenz und einem großartigen Ausbaupotential.

BEZEICHNUNG: Chardonnay Contessa Entellina DOC Sicilia

TRAUBEN: Chardonnay.

PRODUKTIONSGBIET: Südwestsizilien, Gut von Contessa Entellina.

BÖDEN & KLIMA: 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%. Milde Winter mit geringem Niederschlag. Heiße, trockene und windige Sommer charakterisiert durch starke Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht.

WEINBERG: Spalierziehung mit Kordon-Schnit, jede Pflanze wird auf 6 bis 8 Knospen gekürzt. Anbaudichte zwischen 5.000 – 6.000 Weinstöcken/Hektar, mit Erträgen von 5 – 6 t/ha.

JAHRGANG 2017 wurden **555 mm Niederschlag** registriert; diese Menge liegt leicht unter dem Durchschnitt* (662 mm) dieses Gebiets. Die Niederschläge habe sich vor allem auf den Herbst und Winter konzentriert; deshalb wurden in den Monaten Juni und Juli Zusatzbewässerungen vorgenommen; die Rebstöcke haben so den vegetativ-produktiven Zyklus regulär abschließen können. Die Temperaturen, insbesondere im Juli und August, lagen über den saisonalen Durchschnittswerten, was zu einer um 1-2 Wochen früheren Reifung aller angebauten Sorten

geführt hat. In diesem Sommer haben die guten Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht gesunde Trauben mit einer optimalen Aroma- und Phenolreifung hervorgebracht. (*Niederschlagsdurchschnitt in Contessa Entellina wurde ab der Weinlese 2003 bis 2017 berechnet und von dem SIAS, agrometeorologischer Informationsservice Siziliens, erfasst).

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 16-17°C. Ausbau 8 Monate auf den Hefen, teilweise in französischer Eiche (65% in Barriquefässern erster und zweiter Belegung) und teilweise in kleinen Zement-Tanks (35%); dann Ausbau in der Flasche für circa 14 Monate.

ANALYTISCHE DATEN: Alkohol 13,35% vol., Säuregehalt insgesamt 5,4 g/l., pH-Wert: 3,28

DEGUSTATIONSMERKMALE (02/07/2019): Chiarandà 2017 präsentiert sich strohgelb. Sein Bouquet ist vielschichtig mit Noten von frischen gelben Früchten, Wiesenkräutern und eleganten Aromen dank des langen Ausbaus (Haselnuss und Butter). Im Geschmack ist er umfangreich und von guter Struktur und wird von einer frischen und würzigen mineralischen Note gekennzeichnet. Ein komplexer Weißwein mit einer langen Persistenz und einem großartigen Reifepotential.

LEBENSDAUER: langes Reifepotential, über 15 Jahre.

ESSEN & WEIN: perfekt zu Fischgerichten, auch geräucherten sowie hellem Fleisch. Lecker zu Risotto und mittelgereiftem 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.

FÜR DEN WUNSCH NACH: 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.