



Chiarandà 2003

Ein Chardonnay mit mediterraner Seele, elegant und langlebig

Kollektion Mediterrane Eleganz:

Raffinierte Interpretationen des Terroirs

Chiarandà 2003, ein Wein mit Persönlichkeit und Eleganz, schafft es, Kraft und Lieblichkeit zu verbinden. Aromen von reifem gelbem Obst (Apfel), gefolgt von Pfirsich und Vanille, die mit dem Duft von Erdnussbutter verschmelzen. Im Geschmack ist er rund und einnehmend. Ein Wein mit beachtlicher Struktur und perfektem Gleichgewicht zwischen Säure und Würze.

Bezeichnung: Contessa Entellina DOP

Rebsorte: Chardonnay, Ansonica

Produktionsgebiet: Contessa Entellina Weinberge, Olivenhaine und Kellereien

meteorologischer Jahrgang: Nach 3 Jahren Trockenheit war auf Sizilien der Winter 2002-2003 von einer Niederschlagsmenge gekennzeichnet, die dem sizilianischen Durchschnitt entsprach.

Ernte: Lese per Hand mit Ablage der Trauben in Kisten mit sorgfältiger Auslese der Trauben am Weinberg.

Ertrag pro hektar: 5 – 6 t

Vinifikation: Die Gärung erfolgte in Stahl bei einer Temperatur von 15-16°C

Ausbau: 6 Monate in Barriques 6 Monate in der Flasche

Alkohol und analytische Daten: Alkoholgehalt: 14.37%, Säuregehalt insgesamt: 3.48 g/l, pH-Wert: 5.8

Lebensdauer: über 15 Jahre

Erster Jahrgang: 1992

Das Etikett: 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.

Zu Tisch: perfekt zu Hummer, Gemüsecremesuppen, geräuchertem Fisch und gebratenen Wachteln.