

Weingut
Contessa Entellina

Sedàra 2021

Sicilia Doc Rosso

Der Sedàra 2021 hat ein fruchtiges und angenehm würziges Bouquet. Ein hervorragender Alltagswein, der vielseitig einsetzbar ist.



PRODUKTIONSGBIET

Verschiedene Anbaugelände auf Sizilien.

REBSORTEN

Nero d'Avola, Syrah, Cabernet Sauvignon, Merlot und andere.

BÖDEN & KLIMA

Überwiegend Hügellagen, lehmige bis sandige Böden. Milde Winter und trockene, windige Sommer mit starken Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht.

WEINBERG

Unterschiedliche traditionelle Reb-Erziehungssysteme mit Erträgen, die innerhalb der festgelegten offiziellen Produktionsmengen liegen.

JAHRGANG

In Contessa Entellina fiel 2021 615 mm Niederschlag. Er lag damit etwas unter dem langjährigen Durchschnitt* von 645 mm. Der Großteil der Niederschläge konzentrierte sich auf den Winter. Das Frühjahr war trocken. In dieser Zeit fanden die delikaten Phasen von Blüte und Fruchtansatz statt. Ende Juni waren die Temperaturen überdurchschnittlich hoch, was die vegetative Entwicklung der Pflanzen verlangsamte, aber später durch niedrigere Temperaturen im Juli kompensiert wurde. Eine weitere Hitzeperiode in den ersten beiden Augustwochen beschleunigte die Traubenreife. Dank der akkuraten Weinbergsarbeit – vom Rebschnitt bis hin zum Ausdünnen und den unterschiedlichen Lesedurchgängen – konnten gesunde und reife Trauben geerntet werden. Im Vergleich zum Durchschnitt der vergangenen Jahre fiel die Produktion etwas geringer aus, jedoch höher als 2020, das das ertragsärmste Jahr seit langer Zeit war.

WEINLESE

Die Lese begann in der zweiten Augusthälfte und wurde Mitte September abgeschlossen.

WEINBEREITUNG UND REIFUNG

Gärung im Stahltank mit Schalenmazeration für circa zehn Tage bei 25 bis 28 °C. Nach dem Biologischen Säureabbau wird er circa acht Monate lang in Zement-Tanks und anschließend mindestens weitere sechs Monate in der Flasche ausgebaut.

VERKOSTUNGSNOTIZ

Der Sedàra 2021 hat eine rubinrote Farbe mit violetten Reflexen. Sein Bouquet ist geprägt von roten Früchten (Kirsche, Amarena und Pflaume) und Gewürzen (schwarzer Pfeffer). Am Gaumen hat

der Wein eine gute Struktur mit weichen Tanninen und angenehmer Frische und Saftigkeit. Ein trinkiger und vielseitiger Alltagswein. (18/01/2023)

TRINKEMPFEHLUNG

Er sollte innerhalb von 4 bis 5 Jahren nach der Ernte getrunken werden.

KÜNSTLERETIKETTEN

Das Etikett ist der unwiderstehlichen Angelica Sedàra mit ihren grünen Augen gewidmet, die von der faszinierenden Claudia Cardinale im Visconti-Film „Il Gattopardo“ verkörpert wird. In der neuen Version bezieht sich das Etikett auf die Kellerei von Contessa Entellina.

FOODPAIRING

Ausgezeichnet zu ersten Gängen mit Fleischsaucen, überbackener Pasta, rotem Fleisch und Tacos. Auch zu kurz gebratenem Thunfisch harmoniert er gut. Er sollte in Gläsern mit einem Kelch mittlerer Größe ausgeschenkt und direkt vor dem Servieren entkorkt werden. Optimal bei einer Temperatur von 16 bis 18 °C.

ANALYSEDATEN

Alkoholgehalt 13,26 % Vol. - Gesamtsäure 5,2 g/l - pH-Wert 3,54.