

Weingut
Etna

Sul Vulcano 2021

Etna Rosso Doc Sicilia

Der Sul Vulcano 2021 überrascht durch seine Eleganz, die die typischen Eigenschaften des Ätnas widerspiegelt. Intensive Noten von Gewürzen und roten Früchten treffen auf delikate balsamische Nuancen. Im Geschmack ist er geschmeidig und einnehmend; mit seidigem Tannin und elegantem Abgang.



PRODUKTIONSGBIET

Ostsizilien, Nordseite des Ätnas, in den Gemeinden Randazzo und Castiglione di Sicilia.

REBSORTEN

Nerello Mascalese, die Hauptsorte des Ätnas, sowie ein kleiner Anteil Nerello Cappuccio.

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 produzierte Menge entsprach den Erwartungen des Unternehmens; die roten Trauben erreichten dank der milden Witterung Anfang Oktober eine ausgezeichnete Reife. 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

Manuelle Lese in Kisten mit sorgfältiger Selektion im Weinberg. Die Ernte des Nerello Mascalese begann Ende September, einige Tage früher als sonst, und wurde am 15. Oktober abgeschlossen.

WEINBEREITUNG UND REIFUNG

In der Kellerei werden die Trauben auf einem Rütteltisch sortiert, damit nach dem Abbeeren nur vollkommen intakte und reife Beeren verarbeitet werden. Gärung im Stahltank mit Schalenmazeration für 8 bis 10 Tage, bei einer Temperatur von 25 °C. Reifung zum Teil für 12 Monate in französischen Barriques aus zweiter und dritter Belegung, zum Teil im Stahltank und dann für mindestens 10 Monate in der Flasche, bevor der Wein in den Verkauf kommt.

VERKOSTUNGSNOTIZ

Der *Sul Vulcano* hat eine helle rubinrote Farbe und ein Bouquet, das nach orientalischen Gewürzen (Kardamom und Sternanis) und roten Früchten (Amarena-Kirschen und Erdbeeren) duftet, und von angenehm frischen balsamischen Noten begleitet wird. Am Gaumen ist er saftig, mit präsenten und seidigen Tanninen und einem eleganten Abgang. (26/7/2023)

TRINKEMPFEHLUNG

5 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, duftender und eleganter Wein, der die Energie dieses einzigartigen Ortes im Mittelmeer lebendig werden lässt.

FOODPAIRING

Er passt perfekt zu mediterranen Vorspeisen und ersten Gängen auf Basis von Auberginen oder Pilzen, sowie Fleisch und Schmorbraten. Auch zu gebratenem Fisch oder zu Gerichten der nordamerikanischen Küche (z.B. Chicken Wings und Hamburger) sowie zu leicht gewürzten asiatischen Gerichten harmonisiert er gut. Hervorragend auch zur Tex-Mex Küche mit Fleisch und Hülsenfrüchten. Er sollte bei einer Temperatur von 16-18 °C serviert werden.

ANALYSEDATEN

Alkoholgehalt 13,97% Vol. – Gesamtsäure 5,2 g/l – pH-Wert 3,56.

ERSTER JAHRGANG

2016.