

Chiarandà 2012

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



Der Chiarandà 2012 bestätigt sich als Wein mit großartiger Eleganz: Mit einem duftenden und komplexen Bouquet mit Noten von weißen Blüten und Trockenobst und mit mineralischen Noten. Ein bedeutender, mediterraner Chardonnay mit großartigem Ausbaupotential.

TYPOLOGIE: Weißwein - Contessa Entellina Chardonnay Dop.

TRAUBEN: Chardonnay.

PRODUKTIONSGBIET: Südwestsizilien, Gut von Contessa Entellina.

JAHRGANG 2012: Es war ein etwas wärmerer Jahrgang im Vergleich zum saisonalen Durchschnitt, auch wenn er von einem regelmäßigen Klimaverlauf gekennzeichnet war. Mit auf das Frühjahr konzentrierten Niederschlägen war der Jahrgang 2012 insgesamt weniger regenreich als die letzten 10 Jahre (470 mm, vom 1. Oktober 2011 bis zum 30. September 2012, im Vergleich zu einem Durchschnitt von 660 mm), mit leicht geringeren Erträgen.

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.

ANALYTISCHE DATEN: Alkohol 13,89 % Vol., Säuregehalt insgesamt 6 g/l., pH-Wert: 3,34.

DEGUSTATIONSMERKMALE (28/11/2015): Der Chiarandà 2012 präsentiert sich in einem Goldgelb und bestätigt sich als Wein mit großartiger Persönlichkeit und Eleganz. Sein Duft bietet ein umfangreiches und duftendes Bouquet, in dem sich Noten von weißen Blüten (Holunderblüten) mit Nuancen von Trockenobst (Erdnüsse) und Feuerstein verbinden. Im Geschmack ist er lang und andauernd und entspricht perfekt seinem Duft. Er wird durch eine mineralische Note belebt. Ein bedeutender, mediterraner Weißwein mit großartigem Ausbaupotential.

LEBENSDAUER: Großes Potential zum Ausbau, über 15 Jahre.

ESSEN & WEIN: perfekt zu geräuchertem Fisch, ersten Gängen der sizilianischen Küche, Pasta alla Norma, Aufläufen mit Pilzen, hellem Fleisch mit Sauce und raffinierten Fleischgerichten sowie zu halb-gereiftem 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.

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.