

Chiarandà 2016

Kollektion Mediterrane Eleganz: Große Weine aus internationalen Rebsorten

Der Chiarandà 2016 ist ein Chardonnay mit mediterranem Charakter. Er bietet ein komplexes Bouquet mit fruchtigen Noten und Kräuternuancen in Kombination mit würzigen und mineralischen Noten. Ein komplexer und einnehmender Weißwein mit langer und zufriedenstellender Persistenz und mit einem großartigen Ausbaupotential.



TYPOLOGIE: Contessa Entellina DOC Chardonnay Sicilia

TRAUBEN: Chardonnay.

PRODUKTIONSGBIET: Südwestsizilien, Gut von Contessa Entellina.

BODEN: 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%.

WEINBERG: Spalierziehung mit Kordon-Schnitt, jede Pflanze wird auf 6 bis 8 Knospen gekürzt. Anbaudichte zwischen 5.000 – 6.000 Weinstöcken/Hektar, mit Erträgen von 5 – 6 t/ha. (0,9 kg pro Weinstock).

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 15-16°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 12 Monate.

JAHRGANG 2016: Der Jahrgang 2016 wird von einem eher ausgeglichen Klimaverlauf mit einem milden Frühjahr und mit einem nicht zu heißen Sommer gekennzeichnet, wodurch der Weinberg den Wachstumszyklus ausgewogen zu Ende bringen konnte. Insgesamt wurden vom 1. Oktober 2015 bis zum 30. September 2016 590mm Niederschlag verzeichnet, was etwas unter dem saisonalen Durchschnitt liegt. Die aufmerksame Bestellung des Weinbergs hat es möglich gemacht, gesunde und gut reife Trauben in die Kellerei zu bringen, Voraussetzung für qualitativ hochwertige und langlebige Weine.

ANALYTISCHE DATEN: Alkohol 13,70% vol., Säuregehalt insgesamt 5,2 g/l., pH-Wert: 3,28

DEGUSTATIONSMERKMALE (24/01/2018): Der Chiarandà 2016 präsentiert sich Strohgelb. Sein Bouquet ist vielschichtig mit Noten von frischen tropischen Früchten, Wiesenkräutern und gerösteten Haselnüssen. 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 und zufriedenstellenden Persistenz und mit einem großartigen Ausbaupotential.

LEBENSDAUER: Großes Potential zum Ausbau, über 15 Jahre.

ESSEN & WEIN: Perfekt zu Hummer, cremigen Gemüsesuppen, geräuchertem Fisch und Wachteln aus dem Ofen. 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.