

Chiarandà 2023

Chardonnay Contessa Entellina Doc - Sicilia

*Chiarandà 2023 präsentiert
ein intensives Bouquet mit
fruchtigen Noten,
mediterraner Macchia ed
Nuancen aus der langen
Reifung; am Gaumen ist er
vollmundig und einhüllend,
mit einer salzigen,
mineralischen und
langanhaltenden Textur.*



PRODUKTIONSGBIET

Südwestsizilien, auf dem Landgut in der Gemeinde Contessa Entellina.

REBSORTEN

Chardonnay.

BÖDEN & KLIMA

Vorwiegend Ton-Lehm-Böden in einer Höhe von 200 bis 400 m ü. d. M. mit hügeliger Topographie. Milde Winter; trockene und windige Sommer mit ausgeprägten Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht.

WEINBERG

Spaliererziehung mit Guyot-Schnitt und andere traditionelle Erziehungsformen, die für die Erzeugung von Qualitätsweintrauben geeignet sind.

JAHRGANG

Der Jahrgang 2023 war besonders herausfordernd und erforderte unausgesetzte Kontrollen der wechselhaften Witterungsbedingungen sowie den Einsatz gezielter agronomischer Maßnahmen. Es wurden 604 mm Niederschlag verzeichnet (gegenüber einem Durchschnitt von 662 mm): Nach einem niederschlagsarmen Winter sorgten die reichlichen Regenfälle im Mai für eine optimale Wasserversorgung der Böden. Dadurch konnten die Weinberge den hohen Temperaturen, die im Juli etwa zehn Tage anhielten, besser standhalten. Ab Ende Juli verlief der vegetativ-produktive Zyklus wieder regulär. Die Produktionsmenge lag unter dem Durchschnitt dieses Weinguts, während die Qualität voll und ganz den Unternehmenszielen entsprach.

**Die Niederschlagsdaten werden vom SIAS (Sizilianischer Agrometeorologischer Dienst) erhoben; berücksichtigt werden die Niederschläge, die vom 1. Oktober bis zum 30. September des Folgejahres verzeichnet wurden; der Durchschnitt wird ab dem Jahrgang 2003 berechnet.*



Donnafugata ist
SOS tain-zertifiziert

WEINLESE

Die manuelle Lese des Chardonnay in Kisten mit sorgfältiger Traubenselektion begann mit einer etwa zehntägigen Verspätung und fand überwiegend im letzten Drittel des Monats August statt.

WEINBEREITUNG UND REIFUNG

Nach der sanften Pressung der Trauben erfolgte die Gärung des Mostes bei kontrollierter Temperatur in Edelstahltanks; es folgt lohnend der Ausbau auf der Feinhefe in erst- und zweitbelegten Barriques aus französischer Eiche für etwa 9 Monate. Die Verfeinerung wurde in der Flasche für mindestens 24 Monate vor der Markteinführung fortgesetzt.

VERKOSTUNGSNOTIZ

Von leuchtend strohgelber Farbe; er zeigt ein intensives Bouquet mit Noten von weißfleischigem Obst und mediterraner Macchia, begleitet von zarten Vanillenuancen, die von der langen Reifung stammen. Im Mund ist er vollmundig und einhüllend, mit einer salzigen, mineralischen und anhaltenden Textur (8.6.2026).

TRINKEMPFEHLUNG

Großes Reifepotenzial, 15 Jahre und mehr.

KÜNSTLERETIKETTEN

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 ergänzt, die Komplexität und Raffinesse verkörpert.

FOODPAIRING

Er harmoniert perfekt zu Fischgerichten, auch geräuchertem und hellem Fleisch. Wunderbar zu Risotto und mittelreifem Käse. Er sollte in hohen Gläsern mit weitem Kelch ausgeschenkt werden. Er kann direkt vor dem Servieren entkorkt werden, ansonsten 30 Minuten vorher. Optimal bei einer Temperatur zwischen 11 bis 13 °C.

ANALYSEDATEN

Alkohol 13,5 Vol.-%- Gesamtsäure 5,9 g/L, pH-Wert: 3,3.

ERSTER JAHRGANG

1992.