

Weingut
Etna

Etna Rosso Doc Contrada Marchesa 2019

Von heller rubinroter Farbe entfaltet der Etna Rosso DOC Contrada Marchesa Cru sein raffiniertes Bouquet mit fruchtigen, blumigen und balsamischen Kräuternoten. Am Gaumen zeichnet er sich durch seine große Balance und die feine Tanninstruktur aus, die ihn zu einer Ikone vulkanischer Eleganz machen.



PRODUKTIONSGBIET

Ostsizilien, Nordseite des Ätnas, in der Gemeinde Castiglione di Sicilia in der Lage Marchesa.

REBSORTEN

Nerello Mascalese.

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 Wurzel- ausdehnung. Auf der Nordseite des Ätnas fallen weniger Niederschläge als sonst wo am Vulkan. Die Sommer sind mild, mit großen Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht. Die Lage Marchesa ist sonnig und windig.

WEINBERG

Circa 2 Hektar große Einzellage, in der die Reben sowohl nach der Alberello-Methode mit über 80 Jahre alten Reben als auch im Kordon-System mit Zapfenschnitt erzogen werden. Pflanzdichte mit rund 5.000 Rebstöcken/ha, mit Erträgen von 5.000 kg/ha.

JAHRGANG

Auf dem Ätna war der Jahrgang 2019 kühl und die Niederschläge (802 mm) entsprachen dem langjährigen Durchschnitt* (801 mm), ein typisches Ätna-Jahr mit Niederschlägen auch im Frühjahr und Sommer, was für Weinberge in über 700 Meter Höhe durchaus üblich ist. Insbesondere die Niederschläge zwischen Mitte August und Anfang September haben sich positiv auf die Frische und den Duft des Weins ausgewirkt. Auf dieser Seite des Vulkans waren die folgenden Wochen trocken. Die klimatischen Bedingungen und die Entscheidung, den Behang auszudünnen, förderten die gewünschte Traubenreife und ermöglichten einen regelmäßigen Ernteverlauf. Die Rotweine aus dem Jahr 2019 sind besonders elegant mit einer sehr feinen Tanninstruktur.

**Die durchschnittliche Niederschlagsmenge wurde ab der Weinlese 2007 registriert und in Randazzo von dem SIAS, agrometeorologischer Informationsservice Siziliens, erfasst; in diesem Gebiet beziehen sich die Niederschlagsdaten auf das Anbaujahr vom 1. November bis zum 31. Oktober des darauffolgenden Jahres.*

WEINLESE

Manuelle Lese in Kisten mit sorgfältiger Selektion im Weinberg. Die Lese der Nerello Mascalese-Trauben in Marchesa fand vom 19. bis 21. Oktober statt.

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 10 bis 12 Tage, bei einer Temperatur von 25 °C. Reifung zum Teil für 14 Monate in französischen Barriques aus zweiter und dritter Belegung, zum Teil im Stahltank und dann für mindestens 18 Monate in der Flasche, bevor er in den Verkauf kommt.

VERKOSTUNGSNOTIZ

Von heller rubinroter Farbe überzeugt der Etna Rosso DOC Contrada Marchesa mit einem Bouquet mit fruchtigen Aromen von Himbeere und Kirsche, balsamischen Noten von aromatischen Kräutern (Rosmarin und Thymian), die sich mit würzigen Noten von Zimt und Unterholz vermischen. Am Gaumen hat er eine großartige Balance zwischen Frische und Struktur. Die feinen Tannine unterstreichen die Finesse dieses Cru, eine Ikone vulkanischer Eleganz. (28/10/2022)

TRINKEMPFEHLUNG

10 Jahre und mehr.

KÜNSTLERETIKETTEN

Die Protagonistin dieses Etiketts, das von Illustrator Stefano Vitale entworfen wurde, ist faszinierend und mysteriös. Eine Vulkan-Göttin mit edlem Gesicht, geschmückt mit wertvollen Schätzen: Blumen und Früchte, die den Wert dieser so renommierten Gegend widerspiegeln. Auf dem Etikett sieht man auch das mittelalterliche Dorf Castiglione di Sicilia und seine mit Vulkanasche bedeckten Weinberge.

FOODPAIRING

Ausgezeichnet zu Risotto, Fleisch und Wild, harmoniert aber auch wunderbar zu Hülsenfrüchten und leicht gewürzten Gemüsesuppen. Er sollte in großen Weingläsern bei 18 °C serviert werden.

ANALYSEDATEN

Alkoholgehalt 13,78% Vol. – Gesamtsäure 5,6 g/l. – pH-Wert 3,53.

ERSTER JAHRGANG

2017.