Alkohol: 12 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2023+
Restzucker: 1,1g/l
Bewirtschaftung: Naturnah
Ausbau: Holzfass > 300 l
Boden: Lava
Besonderes: Minimal geschwefelter Naturwein. 2-3 h vor Genuß dekantieren.
Dekantieren: Ja
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Naturkork
ManVuin®: 1
Schwefel: 1
Schönung: Leichte Filtration
pH-Wert: 3,5

0,75l
ISW15401

»Chianta« Sicilia bianco

Ciro Biondi

Ciro Biondi, ein ehemaliger Filmproduzent, übernimmt 1999 den elterlichen Betrieb auf der Südostseite des Vulkans zusammen mit seiner englischen Frau Stefanie und belebt ihn von Grund auf neu. Heute gehen seine Weine in alle Welt, obwohl seine Produktion winzig ist. Weine vom Etna sind gefragt. Für seinen Weißwein der Lage »Chianta« verwendet er die gleichen Trauben wie für seinen »Outis Bianco«. Sie unterzieht er hier aber einer Maischegärung und vergärt deren Wein in gebrauchten Barriques, in denen er ihn auch ein Jahr lang reifen läßt, damit er gezielt mehr Sauerstoff bekommt, als der im Edelstahltank ausgebaute Outis. Die Rebsorten: »Carricante« und »Cataratto«, ergänzt um »Minella«. »Carricante« bedeutet überladen, beladen. Das starke Wachstum der Rebsorte macht enorme Erträge möglich. Doch das besondere Klima, die besondere Reberziehung und die schwarzen Lavaböden bringen hier am Fuße des Etna großartige, unverwechselbare Weine hervor. Charakter durch Herkunft.

Chianta 2015. Ein heißes Jahr. Im Duft warm und würzig, reife Aprikosen, Apfelschalen, Fenchel und Anis. Doch der Wein kommt leicht und trinkfröhlich auf die Zunge, weich und füllig entfaltet er satte Struktur in ätherisch kräuterwürzigem Duft. Der schwarze Lava-Boden sorgt für feine Säure, macht den Wein mineralisch frech und salzig an den Zungenrändern, die Maischegärung verleiht ihm balsamisch dichtes Mundgefühl und ihre spürbar herben Gerbstoffe prädestinieren ihn zum Essensbegleiter: Pasta, Gemüse, Fisch. Naturwein, von einem spektakulär liegenden Weinberg, den Ciro Biondi hier im Drohnen-Überflug zeigt, der aus verrufenen Rebsorten neue Größe im Wein schafft, weit weg von der Banalität des Mainstreams Italiens.

K&U
www.weinhalle.de