



»Outis« Etna Bianco

Cirio Biondi

Weißwein vom sizilianischen Ätna. Fruchtbar schwarzer Lavaboden. Alte Rebstöcke, traditionell einzelnstehende Buschreben, mühsam von Hand zu bearbeiten. Sie ziehen sich auf archaisch anmutenden Terrassenanlagen über viele Meter bis an den Rand eines erloschenen Kraters (Video). Durch dichte Pflanzung zwingt man die zu hohem Ertrag neigenden alten Rebsorten auf natürliche Weise zu geringer Produktion. Das kulturelle Gegenstück zur modernen Massen-Reb-Haltung, die in den fruchtbaren Ebenen Siziliens fruchtige Banalweine hervorbringt.

»OUTIS« Etna Bianco. Gekelert aus den alten autochthonen weißen Rebsorten wie Carricante, Catarratto, Mannella, Muscatella und Bianco di Candia. Sie liefern auf der schwarzen Lava in Ciro's Krater famoseres Eigenleben in dichter, salziger Konsistenz. Ungewohnt, aber hochwertig und interessant. Im Edelstahltank ausgebaut, aber alles andere als fruchtig. In der Farbe goldgelb. Im Duft weiße und gelbe Blüten und prägnante Erinnerung an Apfelschalen mit einem Hauch Zitrus. Hinweis auf den Schalenkontakt, den Cirio Biondi in guten Jahren nutzt, um über die Phenole aus den Beerenschalen den Wein zu konservieren, aber auch, um ihm unverwechselbaren Charakter zu verleihen. Unser Tip: Unbedingt 3-4 h vor Genuß dekantieren. Dann wird der Wein pikant würzig in kaum spürbarer, salzig weicher Säure in dichter Packung über die Zunge getragen. Spannend, wie derart milde Säure derart radikale Mineralität in den letzten Winkel des Mundes tragen kann. Sehr eigenwilliger Naturwein, nichts für Schnelltrinker und Leute, die »Frucht« im Weißwein suchen. Zu regionaler Küche, Fisch, Salaten und Antipasti sowie die derzeit so angesagte nordafrikanische Küche. Sizilien, hier mal nicht uniform und gewohnt, sondern unverwechselbar und authentisch.

Alkohol: 12 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2023+
Restzucker: 0,8 g/l
Bewirtschaftung: Naturnah
Ausbau: Edelstahltank
Boden: Lava
Besonderes: Minimal geschwefelt.
Möglichst 2-3 h vor Genuß dekantieren.
Dekantieren: Ja
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Naturkork
ManVuin®: 1
Schwefel: 1
Schönung: Leichte Filtration
pH-Wert: 3,33

0,75l
ISW18400



www.weinhalle.de