

»San Nicolo« Etna rosso

Ciro Biondi

»San Nicolo« ist so rar wie begehrt. Eine nur 4000 qm große Lage am Rande eines vor vielen Tausend Jahren erloschenen Nebenkraters des Etna. Auf schmalen Terrassen ziehen sich die Nerello-Reben hier bis an den Kraterrand hinauf. Ein spektakulärer Anblick. Faszinierend archaische Weinkultur. 650 m über dem Meeresspiegel. Mit 8000 Rebstöcken pro Hektar extrem dicht gepflanzt, damit die Reben besonders tief wurzeln können, um in der Hitze des Sommers nicht zu leiden. Sie stehen hier wurzelecht, wie vor hundert Jahren. Altes genetisches Material. Den Unterschied fühlt und spürt man. So schmeckt keine anderer Wein in Italien. Einmalig.

Ciro Biondi hat die alte Parzelle (hier im Video) zusammen mit seiner Frau Steff mühsam regeneriert. Die reine Ostlage liefert nur 1300 Flaschen Wein. Die geben sich sanft und seidig, duften nach Leder und dunklem Holz, nach dunklen Beeren und Tabak, atmen braune Gewürze im feinen Duft, wirken kühl und sensibel, verströmen aber auch angenehme Wärme. Im Mund scheint dem Wein auf den ersten Schluck die Struktur zu fehlen. Breit und weich agiert die Säure, doch dann beginnt er seine Bahn über die Zunge zu ziehen, entfaltet sich in feinkörnig weicher Gerbstoffpräsenz, die seriös ans Werk geht. Dicht und kühl wie Seide und cremig viskos entfaltet San Nicolo seine körnig rustikale Wirkung im Mund. Charaktervolle Persönlichkeit. Im Edelstahltank vergoren, anschließend in Barriques und gebrauchten 500l-Fässern gereift. Pures Understatement in einem raren Grand Cru, das unspektakulär und leise auftritt und seine Kraft elegant und verhalten offenbart. Einer wie keiner.

Alkohol: 13 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2026
Restzucker: 0,6 g/l
Bewirtschaftung: Naturnah
Ausbau: Edelstahl | Holz
Boden: Lava
Besonderes: unfiltriert
Dekantieren: 1
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Naturkork
ManVuin®: 1
Schwefel: 1
Schönung: Leichte Filtration
pH-Wert: 3,65

0,75l
ISR20402

K&U
www.weinhalle.de