



2014

## »Chianta« Sicilia bianco

Vini Biondi | Ciro Biondi

Weißweine vom Etna sind der Beweis, daß es in Italien besseres als das Massenphänomen Lugana gibt. Sie werden meist aus Rebsorten gekeltert, die anderswo belanglose Weine liefern, am Etna entfalten sie unverwechselbaren Charakter und beweisen handwerklichen Anspruch.

Ciro Biondi keltert seinen weißen Chianta aus den lokalen autochthonen Rebsorten Carricante und Cataratto. Die wurden bis vor kurzem kaum beachtet, verschwanden in mehr oder weniger neutralen Weißweinen, mit denen man Fisch und Pasta hinunterspülte, am Etna aber und auf den äolischen Inseln bringen sie Weine hervor, die Staunen machen. Und das, obwohl 2014 ein in ganz Italien schwieriger Jahrgang war. Seine feuchten Eskapaden machten den Winzern schwer zu schaffen. Doch Ciro Biondi hat die richtige Betriebsgröße, um seine Reben beherrschen zu können und so fällt bei ihm der Jahrgang exzellent aus, delikater, frisch und etwas leichter als gewohnt, in weiß deshalb perfekt.

Sein Chianta 2014 wirkt zunächst fremdartig würzig, erinnert an Naturwein mit seinem Duft nach reifer Aprikose, Apfelschalen und Anis. Den Mund füllt er weich und saftig mit obstiger Würze, die er kurzer Maischegärung verdankt. Balsamisch dicht und weich fühlt er sich an im Mund, kräuterwürzig ätherisch duftet er und erfrischend gelb leuchtet er aus dem Glas. Herbe Gerbstoffe harmonisieren mit der Dichte der niedrigen Erträge und machen den Wein zum perfekten Begleiter frischer Seefische und Krustentiere. Knochentrocken ist er, minimal geschwefelt und pikant salzig wirkt er im Nachklang. »Chianta« heißt ein spektakulär liegender Weinberg, den Ciro Biondi hier im Drohnen-Überflug zeigt. Ein berührendes Naturweinerlebnis mit Wert, Geschichte und Emotion, das aus verrufenen Rebsorten neue, ganz andere Größe schafft.

Alkohol: 12,5 Vol %

Trinkbar ab: sofort

Optimale Reife: - 2021+

Restzucker: 0,8 g/l

Anbau: Naturnah

Ausbau: Edeltank

Boden: Lava

Besonderes: Minimal geschwefelter

Naturwein. 2-3 h vor Genuß  
dekantieren.

Dekantieren: Ja

Vergärung: Reinzuchthefer

Verschlussart: Naturkork

ManuVin®: Ja

Schwefel: Ja

Schönung: Leichte Filtration

Vegan: Ja

pH-Wert: 3,36

0,75l

**33,90 EUR**

Inkl. MwSt. zzgl. Versand

Bestellnummer:

ISW14401



[www.weinhalle.de](http://www.weinhalle.de)