

Mandarossa

Ein Sizilien, wie man es nicht erwartet



Unter dem Namen Mandarossa wird seit zwanzig Jahren eine breite Palette sizilianischer Weine produziert. Mandarossa ist aber auch der Ausdruck eines anderen Siziliens, innovativ und experimentell, eines Siziliens, wie man es sich nicht erwartet. Und das in einem einzigartigen Gebiet, in dem sich die Rebberge auf nach Süden gewandten Hügeln ans Meer schmiegen und in dem - in einer einzigartigen Biodiversität - Olivenbäume sich mit mediterraner Macchia abwechseln. 500 Hektar Rebberge im Hinterland von Menfi im Südwesten Siziliens bilden die Basis der Produktion von Mandarossa. Dank einer umfassenden Zonierung der Lagen wird jede Rebsorte nur auf dem Terroir angepflanzt, in dem sie ihre besten Ergebnisse bringt. Wie der Sicilia DOC Nero d'Avola Cartagho 2017 und der Sicilia DOC Sauvignon Blanc Urra di Mare 2019.

www.mandarossa.it



MANDAROSSA
UNEXPECTED SICILY



CAMPAIGN FINANCED ACCORDING TO EU REG. NO. 1308/2013

Sicilia DOC Sauvignon Blanc Urra di Mare 2019

„Sizilien wie man es sich nicht erwartet“: Erstmals im Jahrgang 2010 produziert, ist dieser reinsortige Sauvignon Blanc ein ungewöhnlicher Wein auf der grössten Insel des Mittelmeers, in der vor allem autochthone Rebsorten und Chardonnay heimisch sind. Die Trauben für den Urra di Mare gedeihen in Hügellagen zwischen 300 und 750 m ü. d. M. zum Teil auf sandigen Böden, die von den Brisen des Mittelmeeres umschmeichelt werden. Die sorgfältige Lese geht nachts über die Bühne, um den charakteristischen Duft und die Frische zu bewahren, Vergärung und Ausbau erfolgen in Stahl.

In der Nase frisch nach Minze, Mandeln und Zitrusfrüchten duftend; am Gaumen akzentuiert, geschliffen, mit vifer Säure, aber auch Schmelz und Länge. Vielfältig einsetzbar, als Aperitif wie auch als Begleiter zu Fisch und hellem Fleisch.



Sicilia DOC Nero d'Avola Cartagho 2017

Nero d'Avola ist die wohl bekannteste autochthone Rebsorte Siziliens, deren Trauben für den vielfach prämierten Cartagho in drei ausgewählten Rebbergen nahe dem Meer selektioniert werden. Der Cartagho ist seit 2004 einer der Klassiker des sizilianischen Weinbaus: Seine Reben gedeihen auf kalkhaltig-sandigen Böden zwischen 200 und 350 m Meereshöhe und werden Anfang September gelesen. Seine Harmonie und seine Langlebigkeit erhält der Wein durch den einjährigen Ausbau in kleinem Holz. Einladendes Bouquet nach Waldfrüchten, Schwarzkirschen, Tabak und Gewürzen; der Ansatz kraftvoll, die Säure und die Gerbstoffe in Balance, gefällt auch in diesem Jahrgang mit seinem Charakter und seiner Eleganz. Zu Wildgerichten und Schmorbraten, aber auch zu gereiftem Käse oder dunkler Schokolade.



Fotos: z.v.g.