WEIN & LOCATION
2019 Passopisciaro Passobianco Terre Siciliane IGT (Chardonnay) & La Zagara

Liebe Genießerinnen und Genießer des guten Geschmacks,

unter der Rubrik *Wein & Location* stellen wir Ihnen Lokale vor, die unseren Respekt gewonnen haben.
In den hier präsentierten Restaurants kann man nicht nur gut essen, sondern auch die jeweilige Lage spielt eine große Rolle. Ferner ist uns auch wichtig, dass sich auf der Weinkarte Winzer wiederfinden, die in unserem Sortiment repräsentiert sind.
Was wir Einzigartiges erleben und was uns begeistert, möchten wir gerne mit Ihnen teilen.

Dieses Mal stellen wir Ihnen einen 2019er **Chardonnay** vom Weingut Passopisciaro aus Sizilien vor sowie La Zagara in Anacapri.

LOCATION: Die Aromen von Capri unter den Zitronenbäumen - Die **La Zagara** liegt in Anacapri. Im Casa Mariantonia heißen Sie die Urenkel von Mariantonia willkommen: zwei Brüder Marcello und Pierpaolo und eine Schwester Mariangela, die in ihrer Leidenschaft für herzliche Gastfreundschaft und ihrer Liebe zu Capri vereint sind. La Zagara ist das hauseigene Restaurant und die Wein Bar von Casa Mariantonia, zwei verschiedene Orte und zwei verschiedene Möglichkeiten, die Aromen von Capri zu genießen. Ob zum Mittagessen, zu einem Drink oder zum Abendessen: Im zwanglosen, aber eleganten La Zagara wird immer etwas Leckeres serviert. Die mediterranen Aromen und Düfte sind die Essenz des Menüs und der Küchenchef kreiert die traditionelle Küche, die auf moderne Weise neu interpretiert wird. Dazu gibt es natürlich ein Glas Limoncello. Wir haben uns mit Marcello Pollio ausgetauscht und uns bei der ProWein in Düsseldorf verabredet.

Marcello

Pierpaolo

Mariangela

WINZER: Der Winzer Andrea Franchetti beschloss im Jahr 2000, einen alten Bauernhof und Keller an den Hängen des sizilianischen Ätna als Weingut wiederzubeleben. Seine Rebflächen liegen am Nordhang des Ätna über dem kleinen traditionellen Weinort Passopisciaro. Mit seinem Weingut trug Franchetti maßgeblich zur Renaissance des Weinbaus auf dem Berg bei und beförderte die internationale Anerkennung der Ätna-Region als Qualitätsweingebiet.
Mehr lesen: **https://vinvinowein.de/portfolio/passopisciaro/**

WEIN:
Der **Passobianco** ist ein 100-prozentiger Chardonnay. Franchetti pflanzte nach seiner Ankunft am Ätna 5 Hektar der Traube auf steilen Terrassen zwischen 850 und 1.000 m über dem Meeresspiegel in der Contrada Guardiola („Contrada“ ist die ortstypische Bezeichnung für „Crus“). Die Rebstöcke waren zum Zeitpunkt der Lese 18 Jahre alt. Die Bepflanzungsdichte liegt bei 12.300 Reben/ha mit einem Ertrag von 48 hl/ha. Franchetti verzichtet auf die Düngung des Weinbergs und begann im Jahr 2007 mit der Erzeugung dieses Weins, der vormals als „Guardiola bianco“ vermarktet wurde.

Terroir: Die Rebstöcke stehen in sehr lockerer, tiefer, pulvriger Lava, die reich an Mineralien ist.

Weinbereitung: Vergärung in Stahlbottichen für 20 Tage bei 23 °C; Reifung für 10 Monate in Zementbottichen und großen Eichenfässern, gefolgt von weiteren 6 Monaten in der Flasche; Flaschenabfüllung bei abnehmendem Mond im Juli 2019 (insgesamt 42.300 Flaschen)

Jahrgang: 2019 war einer der regenreichsten und tropischsten Jahrgänge der letzten Jahre am Ätna, besonders am Ende des Sommers. In Passopisciaro musste zur Abmilderung der Auswirkungen dieses Klimas die Anzahl der Begehungen der Rebflächen erhöht werden. Blätter waren so zu entfernen, dass Verbrennungen vermieden wurden und gleichzeitig Luft durch das

Laubdach fließen konnte. Erkrankungen wurden mit natürlichen Substanzen wie Lehm und Propolis bekämpft. Diese immensen Anstrengungen brachten schließlich einen großartigen Wein auch in diesem Jahr hervor.

Sorte/Geschmack: Weißwein: 100 % Chardonnay; trocken

Die **analytischen Daten** sind:

- ☞ 13,5 % Vol. Alkohol
- ☞ Restzucker: 0,3 g/l
- ☞ Säure:5,09 g/l

Verkostung: Die Farbe leuchtet brillant in einem lebhaften Strohgelb mit goldenen Nuancen. In der Nase ist der Passobianco mittel-intensiv mit blumigen Aromen von Weißdorn, gefolgt von tropischen Früchten, frischen Zitrusnoten und einer zarten mineralischen Feuersteinnote. Am Gaumen folgt ein Triumph von Aromen und Intensität: große Frische, Eleganz und Abgerundetheit. Was vor allem überzeugt, ist die große Mineralität, die diesen Wein so delikat, dabei fast salzig macht. Sehr langer Nachhall.

Passt zu jeglichen Fischgerichten und Meeresfrüchten.

Weitere Hinweise zum Wein und zur La Zagara finden sich in einem Video, das bei Facebook unter vinvinoweinergin, bei YouTube unter vinvinowein, bei Instagram unter vinvinowein.de und auf unserer Webseite unter www.vinvinowein.de/videos/ abrufbar ist.

Zum Wohl!
Guten Appetit!
Bleiben Sie gesund und glücklich

Salute

Ihr vinvinowein-Team aus dem Lehel
www.vinvinowein.de

#weinberatungmünchen #weinberatungLehel #ergin #vinvinowein #wein #weinberatung #wineanddine #handgemachteweine #weinliebe #weinshop #weinonlinekaufen #weinkaufenindernähe #weinbestellenonline #Passopisciaro #Passobianco #Chardonnay #Sizilien #Italien #Capri