

CHARDONNAY

I.G.T. SICILIA

Rebsorten 100% Chardonnay

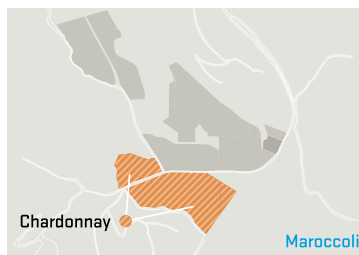
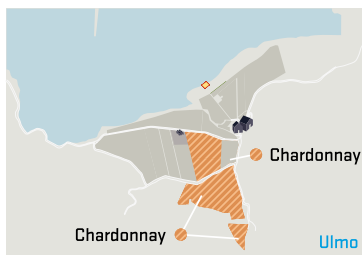
Anbaugebiet Sambuca di Sicilia (Agrigento)

Weingärten Ulmo, Maroccoli

Kellerei Ulmo



Ein Wein, der zum Sinnbild für den Wandel im Weinland Sizilien geworden ist. Er entstand aus der Vision, mit der Produktion dieser ebenso edlen wie weit verbreiteten Rebsorte weltweit konkurrenzfähig zu werden: Ein langer, 1985 begonnener Weg voller Überraschungen und Erfolge; heute ist der Chardonnay Planeta eine Ikone für ganz Sizilien. Die Weingärten Ulmo und Maroccoli, aus denen er stammt, sind einzigartig, was Lage und Terroir anbelangt. Die Fermentation erfolgt ebenso wie die Affination in französischen Holzfässern, ein sorgfältiger und genauer Prozess, aus dem ein außergewöhnlich graziöser und kraftvoller Wein entsteht.



Vinifikation Nach Abbeerung und Kelterung weiche Pressung und statische Sedimentierung bei niedrigen Temperaturen. Inokulation mittels im Verlauf der Klärung ausgewählter Hefen, Fermentierung und Affination zu 50% in neuen Eichenholz-Barriques, die restliche Menge ein ganzes Jahr

Lagerungsfähigkeit Sofort zu trinken, aber auch 8-10 Jahre lagerungsfähig

Bei der Verkostung

Farbe Goldgelbe Farbe mit lebhaften grünen Reflexen

Nase Reichhaltig und intensiv. Duft nach Aprikose, Pfirsich, Golden Delicious-Apfel, grüne Feigen. Anklänge an Orangenblütenhonig und Pistazien aus Bronte. Das Holz ist zurückhaltend, aber gut ausgeglichen

Gaumen Breit, umfassend, energisch, voll. Sein Gleichgewicht ist gekennzeichnet durch frische Säure und deren Kontrast zur alkoholischen Weichheit, die der Fermentierung in Holzfässern zu verdanken ist

Servievorschläge Sehr gut zu geräuchertem Fisch und Fleisch. Nach einigen Jahren auch zu Kräuterkäse

Aus der Küche des Hauses Planeta Suppe aus Linsen und Scampi, Macco aus dicken Bohnen, im Ofen gegarter Butt mit Kartoffeln

Aus der sizilianischen Küche Gebratener Käse *all'argentiera*, Fischsuppen, Risotto mit Artischocken, Fisch-Couscous, Thunfisch und gebratene Tintenfische in Sauce

Aus unserer Küche La Foresteria Gebratener Tintenfisch, Bohnenpüree mit Zitrone und Aprikosensauce, Strumpfbandfisch in Kräutern, Filet vom Steinbutt süßsauer, Stockfisch, Blumenkohlpuree mit Mandeln, Speck und Zwiebelkompott