



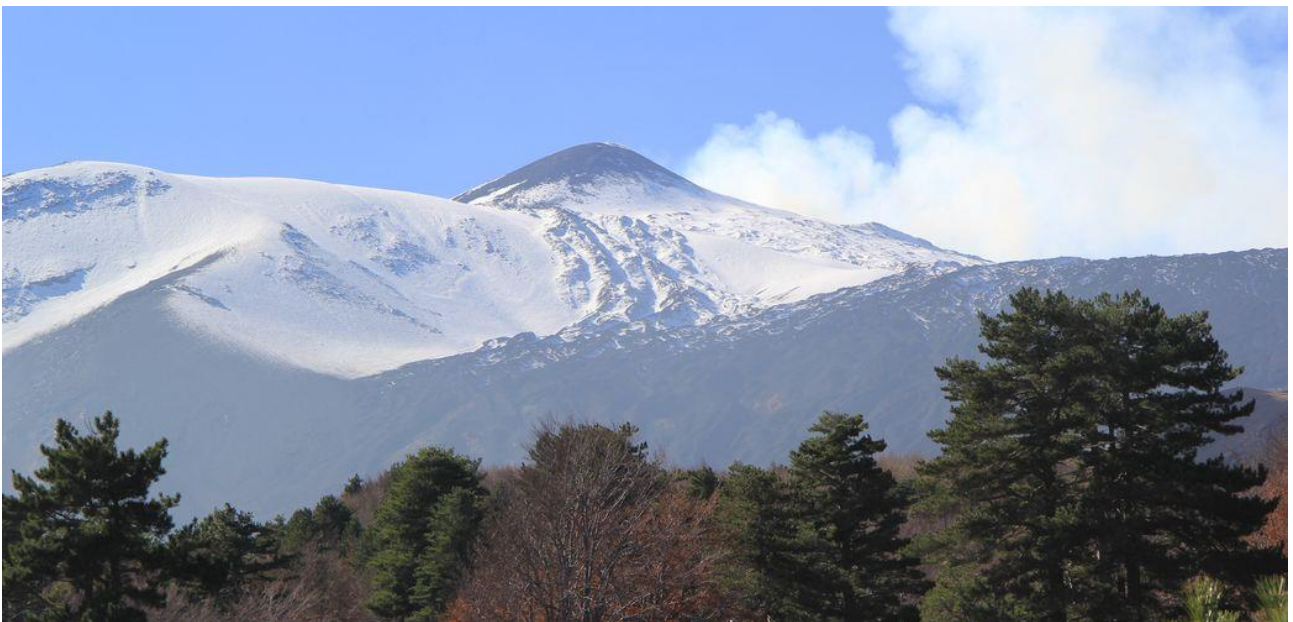
MANDRAROSSA
LA SICILIA CHE NON TI ASPETTI

Vinum
MAGAZIN FÜR WEINKULTUR

VINUM – 25 MAGGIO 2020

Mandrarossa - Neues vom Ätna

Text: Christian Eder, Foto: z.V.g.



Mandrarossa ist mehr als die Spitzenlinie der grossen sizilianischen Kellerei Settesoli in Menfi: Unter diesem Namen werden in verschiedenen Teilen Siziliens Weine mit dem goût de terroir gekeltert, Weine, deren Trauben von den Weinbauern mit viel Liebe seit Generationen gepflegt werden. Jüngster Nachwuchs in der Linie der Mandrarossa-Weine sind zwei Weine vom Ätna, ein Etna Bianco und ein Etna Rosso, die heuer erstmals auf den Markt kommen. Die autochthonen Trauben wachsen auf den vulkanischen Böden vierer Rebberge des DOC-Gebietes bei



MANDRAROSSA
LA SICILIA CHE NON TI ASPETTI

Linguaglossa. Carricante ist die Basis des Etna Bianco, Nerello Mascalese die des Etna Rosso.

Die verkosteten Weine

Etna DOC Bianco Sentiero delle Gerle 2018

2021 bis 2024 / 16.5 Punkte

Der Carricante-Most für diesen Wein vergärt für rund vier Wochen und reift anschliessend noch mehr als ein Jahr in Stahl: In der Nase frisch und nach Aprikosen, Blüten und Mandeln duftend; am Gaumen saftig, die vife Säure perfekt eingebunden, endet lang. Passt zu Fisch, aber auch zu asiatischer Küche.

Etna DOC Rosso Sentiero delle Gerle 2016

2021 bis 2026 / 17 Punkte

Reinsortiger Nerelle Mascalese, der für rund ein Jahr zum Teil in 50-hl-Fässern, zum Teil in Stahl reift: Bouquet nach frischen Waldbeeren, Pflaumen und Kaffee; der Ansatz saftig und kompakt, die Säure spürbar und perfekt eingebunden, gefällt mit seiner Struktur und seinem feinfruchtigen Charakter. Ideal zu Wildgerichten.