



»Outis« Etna Rosso

Ciro Biondi

Ciro Biondi war 1999 einer der ersten Winzer am Etna, der mit Qualität auf sich aufmerksam machte. Seitdem ist er der Faszination der archaischen Weinkultur dort mit ihren faszinierend eigenständigen Weincharakteren erlegen. Sein »Outis« Rosso steht für die aufregend eigenwillige Harmonie von belebender Frische und morbide spröder Substanz der beiden hier angebauten autochthonen Rebsorten Nerello mascalese und Nerello capuccio. Sie erinnert unweigerlich an Nebbiolo aus dem Norden Italiens. Kernig deftig, präsent und spürbar in der Physis. Burgund trifft auf das Nordpiemont. Alte Reben, fruchtbare vulkanische Lavaböden in der Contrada Ronzini, die auf 650 m Höhe liegt, man sieht von dort das Meer. Ciro vergärt und reift auch diesen Wein im Edeltank.

Alkohol: 13 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2022+
Restzucker: 0,7 g/l
Bewirtschaftung: Naturnah
Ausbau: Edeltank
Boden: Lava
Besonderes: Minimal geschwefelt.
Unbedingt 2-3 h vor Genuß
dekantieren.
Dekantieren: 1
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Naturkork
ManVuin®: 1
Schwefel: 1
Schönung: Leichte Filtration
pH-Wert: 3,65

0,75l
ISR20400

Farblich transparent steht der Wein im Glas, nicht manipuliert und dunkler gemacht, als er von Natur aus ist. In seinem merkwürdig morbiden Duft, der an den Herbst erinnert, entdeckt man rote und schwarze Früchte, orientalische Gewürze mit schwarzem Pfeffer und balsamische Anklänge. Rotwein anders als erwartet. Zunächst leicht im Mund, legen sie nach wenigen Sekunden los, seine Gerbstoffe. Sie packen mit kraftvollem Griff zu, wirken herb und trocken, spröde und widerspenstig körnig, erinnern damit an die schwarze Lava, auf dem die Reben für diesen Wein stehen. Dicht und deftig wirken sie im Mund, entwickeln langen würzigen Zug am Gaumen, agieren präzise auf der Zunge und verteilen sich rassig würzig und frisch im gesamten Mund. Was diesen Rotwein so anders macht ist seine aromatische und strukturelle Transparenz. Sie scheint zwischen schwer und leicht, dunkel und hell, kühl und warm, dicht und zart, herb und samtig, abweisend hart und zugänglich weich hin- und herzutänzeln. Ein spannender Rotwein, den man nicht einfach so trinkt. Er entführt uns in seine ganz eigene Welt. Kraftvoll natürlich und ungewohnt komplex. Rustikal tiefgründig, archaisch in Rasse und Substanz. Magisch frisch und aufregend tiefgründig. Ein traditioneller Wein, der fordert, aber auch entspannt und so charaktervoll wie mutig authentisch den Süden des Etna repräsentiert.

Unbedingt 2-3 h vor Genuß dekantieren.



www.weinhalle.de