



## 2019 QUOTA N

### EDUARDO TORRES ACOSTA - SIZILIEN, ITALIEN



Der höchste Weinberg, den Eduardo bewirtschaftet liegt auf 1070 Meter über dem Meer. Das ist selbst am Etna sehr hoch. Das Besondere an der 0,5 Hektar großen Lage sind die wurzelechten, 80 Jahre alten Reben, die hier in einem gemischten Satz aus 50% Nerello Mascalese, 20% Grenache und 30% weiteren weißen Trauben (Grecanico, Coda di Volpe, Carricante) bestehen. Der Name des Weines stammt von einer Bergstrasse, an welcher der Weingarten liegt. 15 Tage Mazeration, Spontanvergoren ohne Temperaturkontrolle, acht Monate Reifung in Zementtanks und gebrauchten Barriques. Saftig frische Säure paart...

|   |   |  |  |   |
|---|---|--|--|---|
| <b>REBSORTE</b><br>Nerello Mascalese, Grenache / Garnacha, Carricante, Grecanico, Coda di Volpe | <b>APPELLATION</b><br>Rosso Terre Siciliane IGT | <b>ALKOHOLGEHALT</b><br>12,5 vol %                           | <b>DEKANTIEREN/KARAFFI EREN</b><br>Ja  | <b>VEGAN</b><br>Nein  |
| <b>AUSBAU</b><br>Betongebinde, gebrauchtes Barrique   | <b>REGION</b><br>Sizilien                       | <b>RESTZUCKER</b><br>< 1 g/l                                 | <b>GLASEMPFEHLUNG</b><br>Bordeauxglas  | <b>ZUSATZSTOFF</b><br>Enthält Sulfite                               |
| <b>KLIMA</b><br>mediterran  | <b>LAND</b><br>Italien                          | <b>GESAMTSÄURE</b><br>5,3 g/l                                | <b>TRINKTEMPERATUR</b><br>16-18°       | <b>NÄHRWERTTABELLE</b><br>-   |
| <b>BODEN</b><br>Sand, vulkanisches Gestein, Asche   | <b>ANBAU</b><br>naturnah und nachhaltig         | <b>PH-WERT</b><br>-  | <b>TRINKZEITFENSTER</b><br>2024 - 2034 | <b>ABFÜLLER</b><br>Eduardo Torres Acosta - Randazzo da ICQRF RG3601 |
| <b>BIO-PRÜFNUMMER</b><br>-  | <b>HÖHE ÜBER N.N.</b><br>1070 Meter             | <b>INTERNATIONALE BEWERTUNG</b><br>90 P. Eric Guido (Vinous) | <b>VERSCHLUSS</b><br>Naturkork         | <b>IMPORTEUR</b><br>Wein am Limit GmbH, 22529 Hamburg               |

### EDUARDO TORRES ACOSTA

Vulkane sind die Domaine von Eduardo Torres Acosta. Er stammt von den Kanarischen Inseln, genauer aus Teneriffa wo er ursprünglich ein kleines Stück Land beackert hat. Um mehr zu lernen, ging er 2012 nach Sizilien und heuerte bei Arianna Occhipinti an. Danach wurde er Önologe bei Passopisciaro,...

