

# 2019 ARENARIA

## EDUARDO TORRES ACOSTA - SIZILIEN, ITALIEN



Der erste Jahrgang dieses Lagenweins, angebaut auf 700 Meter über dem Meer am Monte Portella mit nördlicher Ausrichtung. Aufgrund der Qualität des Jahrgangs erstmalig gekellert. Arenaria ist eine mineralreiche Sandsteinformation mit Mergel, Quarz und hellem Ton. Hier verlässt Eduardo den vulkanischen Boden in ein Gebiet, was unter den Einheimischen als "Weißes Land" bezeichnet wird. Bepflanzt mit 90% Nerello Mascalese und 10% anderen lokalen Sorten, die teils über 70 Jahre alt sind. 20 Tage ohne Temperaturkontrolle in Betongebinden vorsichtig mazeriert und vergoren. Weitere Reifung für 11 Monate in 500 und 600 Liter Tonneau, sowie Betongebinden. Ein Nerello mit viel Tiefe und Komplexität der noch einige Zeit brauchen wird. Sehr kantig, frisch, herb und einiges an Gerbstoff. Die rotfruchtige, mineralische Nase ist vielversprechend und zeigt das Potential dieses Terroirweines. 2-3 Stunden karaffieren und in großen Burgundergläsern zu einem herzhaften Gericht genießen.

<b>Rebsorte</b> Nerello Mascalese, verschiedene Rebsorten	<b>Region</b> Sizilien	<b>Restzucker</b> <1 g/l	<b>Empfohlene Trinktemperatur</b> 16-18°	<b>Internationale Bewertungen</b>
<b>Klima</b> mediterran	<b>Appellation</b> Terre Siciliane IGT	<b>Gesamtsäure</b> 5,3 g/l	<b>Dekantieren / Karaffieren</b> Ja	<b>Lagerfähigkeit</b> 10 bis 15
<b>Boden</b> Mergel, Quarz, Sandstein, Ton	<b>Anbau</b> naturnah und nachhaltig	<b>Alkoholgehalt</b> 13,5%	<b>Empfohlenes Glas</b> Bordeauxglas	<b>Abgefüllt durch</b> Eduardo Torres Acosta - Randazzo da ICQRF RG3601
<b>Höhe über N.N.</b> 700 Meter	<b>Ausbau</b> 11 Monate in gebrauchten 500 und 600 Liter Holzfässern und Betongebinde	<b>Zusatzstoffe</b> Enthält Sulfite	<b>Verschluss</b> Naturkork	<b>Importiert durch</b> Wein am Limit, 20251 Hamburg



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, einem der Pioniere am Ätna. Schnell ist er diesem einzigartigen und extremen Weinbau erlegen und konnte einige hervorragende Parzellen erwerben. Sie liegen im Norden, weshalb die Weine auch Versante Nord heißen. Die Parzellen befinden sich auf einer Höhe von 550 bis 1070 Metern und sind mit rund 50 Jahre alten gemischten Sätzen bestockt. Auf [www.weinamlimit.de](http://www.weinamlimit.de) weiterlesen.