

THERESA ECCHER, Ätna Sizilien

ACHTUNG: Diese Weine sind anders! Aufregend anders! Sie sind so weit entfernt von den gängigen Geschmacksmustern und modischen Strömungen, dass sie in keine Schublade passen. Sie sind ein besonders starker Ausdruck vergessener Rebsorten, tief verwurzelt in einem besonderen Terroir.



Daniela Conta Eccher und ihr Mann Andrea Panozzo ließen sich an den Nord-Hängen des Vulkans Ätna nieder, und erfüllten sich so einen Lebenstraum. Sie erwarben eine Parzelle aus 120 Jahre alten Reben, die noch vor der Reblaus-Epidemie gepflanzt waren. Daraus entstand mit dem Jahrgang 2011 erstmals der Altero, ein kraftvoller und eigenwilliger Wein, voller Größe und Erhabenheit. Heute gilt der Ätna als Hotspot der italienischen Weinszene: Das mineralienreiche Lavagestein, die Höhenlagen über 800 Meter mit großen Temperaturunterschieden zwischen Tag und Nacht und autochthone Rebsorten bilden die Grundlage für außergewöhnliche Weine. Bei Theresa Eccher entstehen aus den lokalen Sorten Nerello Mascalese (rot) und Carricante (weiß) magische Tropfen, die Dank der Önologin Irene Vaccaro Jahr für Jahr besser werden und an Kraft und Schönheit gewinnen.

Keine Weine für unbeschwerten Genuss, sondern raffinierte, vielschichtige und anspruchsvolle Weine für Kenner, die das Besondere lieben!

ER Etna Rosso 2015

Der ER von Theresa Eccher entsteht aus 80% Nerello Mascalese und 20% Nerello Cappuccio, die auf 800 Metern Höhe wachsen. Die oft ruppigen Gerbstoffe des Nerello werden beim Etna Rosso durch einen 30-monatigen Ausbau im Barrique gezähmt. Der rubinrote Wein zeigt im Duft viel Waldbeeren, schwarze Kirschen und ein Hauch Nelke. Am Gaumen - mit einem straffen Gerbstoffgerüst versehen - glänzt er mit komplexer Struktur, saftiger Kirschfrucht, und einem vielschichtigen Finale mit balsamischen Noten. Ideal zu kurz gebratenem Fleisch und Grillgerichten.



Weinsorte:	●
Trinken bis:	**2027**
Inhalt:	**0,75 L**
Passt zu:	