

# *Sitta Maceracion*

 2021, 750 ml

 Spanien, Rias Baixas

 9930000169

 Albariño

**Alkoholgehalt:** 12,50,0 %

**Restsüße:** 0 g/l

**Gesamtsäure:** 0 g/l



## Speiseempfehlungen

von Marian Henß

**Risotto a la Milanese**

(Pasta, Pizza, Polenta & Risotto)

**Orientalischer Meeresfrüchteintopf mit Duftreis**

(Meeresfrüchte)

**Spitzkohl vom Holzkohlegrill mit Salzkartoffeln und**

**Curry-Sauce**

(Gemüse & Vegetarisch)

# Verkostungsnotizen

von Marian Henß vom 01.06.2022

## Info:

Sitta Maceracion basiert auf der autochthonen Rebsorte Albariño. Die Reben sind zwischen 35-40 Jahren alt und werden dort traditionell in der Pergola-Erziehung erhalten. Auf einen Hektar kommen so lediglich 800 Pflanzen. Die Böden sind vor allem von Granit geprägt, aber mit einer Auflage von Sand und Lehm versehen, was zu einer sehr guten Drainage führt. Nach der Ernte werden die Trauben komplett entrappt. Die alkoholische Gärung findet spontan im Stahltank statt. Für 15 Tage wird der Most auf der Maische belassen und zwei Mal täglich durch Herunterstoßen des Tresterhuts, das Oxidationspotenzial reduziert. Nach dem Abpressen von der Maische in einer pneumatischen Presse folgt die malolaktische Gärung. Im Anschluss reift der Wein auf der Feinhefe für weitere sechs Monate im Stahltank. Er wird geklärt und filtriert, was seine klare und brillante Farbe erklärt. Es ist nie das Ziel bei diesem Wein ins Extreme zu gehen. Es geht um den klaren und präzisen Ausdruck der Frucht, die um eine sensorisch-haptische Ebene erweitert wird.

## Farbe:

Leuchtendes Goldgelb mit orangenen und hellen Reflexen

## Nase:

Der auf der Maische vergorenen Albariño aus 2021 lebt von einer intensiven Duftigkeit. Orientalische Gewürze wie Zimt, Safran und Kurkuma reihen sich ebenso in den Reigen ein wie gelbes Steinobst. Mirabelle, Aprikose und reifer Pfirsich. Vor allem lebt er aber von Orangeschale und -blüte. Auch Bitterorangen und Blutorange passen hier wunderbar ins Bild. Das erinnert von der Nase eher an maurisch geprägtes Andalusien. Der Albariño brilliert hierbei durch seine kühle Finesse und die intensive Frucht. Aus dem Gewürzschrank kommen noch ergänzend Nelke, Kardomom und Wacholder hinzu. Er ist absolut sauber und ohne Noten der Gärung irritiert.

## Gaumen:

Bereits im Antrunk bestätigt er das Bild der Nase auf eindruckliche Weise. Kristallklar und präzise öffnet er sich am Gaumen. Die gelbe und vor allem orangene Frucht kommt bestens zum Vorschein. Orangensaft auf beste Art und Weise. Ein ganz feines Tannin lässt den Gaumen mit ein wenig Spannung aufleben. Die Säure ist zurückhaltend, sorgt aber für einen guten Trinkfluss. der leichte Bitterton bietet der Frucht wunderbar Paroli. Ohne zu fordern weiß er zu begeistern. Gerade für Einsteiger der Kategorie Maische-vergorener Weißweine ist dies ein gutes Exemplar, um mit mölichen Barrieren zu brechen.