ETYSSA, TRENTINO/TRENTIN
TRENTODOC EXTRA BRUT
ETYSSA CUVEE NO. 8

GESCHMACK

Süße	gering	hoch
Säure	gering	hoch
Körper	schlank	voll
Reife	jugendlich	voll gereift
Intensität	verhalten	ausgeprägt
Mineralität	gering	hoch
Holzeinsatz	kein Holz	sehr viel Holz
Komplexität	gering	hoch
Länge	kurz	sehr lang

AROMEN

Haselnuss
Toast
Gebäck
Brioche
Grapefruit
Gelber Apfel
Ananas
Kalkstein

TYP

Blanc de Blancs
für Einsteiger
für Fortgeschrittene
zum Aperitif
Essensbegleiter
viel Autolyse / Brioche

LAGERN & SERVIEREN

10 bis 12°C
Weißwein-, großes Champagner- oder Universalglas

STIL

viel Autolyse / Brioche
feine Holznote
finessenreich
energiegeladen
trocken



WEINBAU

Rebsorten	Chardonnay
Jahrgänge	2019
Anbau	biologisch (nicht zertifiziert)

WEINBEREITUNG

Gärung	spontane Gärung
Ausbau	ausgedehntes Hefelager Verzicht auf Filtration und Schönung minimale Zugabe von Schwefel
Biolog. Säureabbau	durchgeführt
Lagerung	teils kleine und große Holzfässer
Dauer Hefelager	36 Monate
Dosage	4 Gramm / Liter
Degorgiert	Juli 2023
Jahresproduktion	15.592 Flaschen

BEWERTUNG

einfach geniessen	92/100

Trentodoc Etyssa No. 8 ist einer der spannendsten Trentodoc Schaumweine überhaupt! Und Trentodoc liefert neben Franciacorta die besten Schaumweine Italiens!

Etyssa No. 8 besteht ausschließlich aus Chardonnay von nördlich von Trentin gelegenen Weinbergen, die bis zu 600 Meter über dem Meeresspiegel liegen. Diese enorme Höhe bringt Abkühlung in der Nacht, bewahrt die Frische der Trauben und führt durch das langsame Ausreifen zu einer hohen aromatischen Intensität. Die Böden der Weinberge sind von Kalkstein aus den Dolomiten und Basalt geprägt. Sie sind tief und kühl und unterstützen damit wiederum frische und aromatische Trauben.

Die Trauben vergären kühl überwiegend in Edelstahltanks (70%), aber auch in gebrauchten, etwas größeren Tonneaux und Barriquefässern. Der biologische Säureabbau erfolgt und die Tirage wird erst nach 10 Monaten durchgeführt.

Etyssa ist ein kraftvoller, satter und dabei auch sehr saftig frischer Schaumwein. Er hat uns sofort begeistert, da er über eine herrliche hefige Eleganz verfügt, die in keiner Weise dominant wirkt.

ETYSSA

Vier Freunde und eine schäumende Idee in 2009, die heute einen großartigen Trentodoc ins Glas bringt. Aber von vorne: Giovanni, Malcom, Stefano und Federico kennen haben sich in ihrer Schulzeit kennengelernt, ein Teil davon sogar noch früher. Die Klassenkameraden werden zu Freunden und noch während des Studiums beschließen sie, eben im Jahr 2009, mit der Herstellung eines Methodo Classico Schaumweins zu starten, um ihre Studieninhalte auch praktisch umzusetzen, und das Ergebnis mit Freunden und Familien genießen zu können. Im dritten Produktionsjahr erkannten sie dann, dass das Produkt mehr sein konnte als nur ein Hobby. Der Schaumwein wurde stetig besser, die Arbeit als solche und die Zusammenarbeit waren stimmig, und so entschieden sie das Projekt aufs nächste Level zu heben. 2012 war der erste offizielle Jahrgang, 2016 kam er mit gerade mal 3012 Flaschen auf den Markt. Das hat sich im Laufe der Jahre dann aber schnell gesteigert. Aktuell (Jahrgang 2019) wurden immerhin 15592 Flaschen und 444 Magnum abgefüllt. Etyssa geht als Name auf den altdeutschen Begriff Etisa für den Fluss Etsch zurück. Dieser hat die Region geformt und prägt auch heute noch maßgeblich die klimatischen Bedingungen. Das Logo fasst das schön zusammen. Es ist ein viergeteiltes Wappen, wobei in jedem Quadranten jeweils der Buchstabe eines Vornamen der vier Freunde steht. Darüber ist das E von Etyssa so umgedreht, dass es wie eine Krone aussieht. Ein schönes Bild, auch im übertragenen Sinne.

Warum wir die Weine von Etyssa im Programm haben

Trentodoc ist neben Franciacorta der beste Schaumwein Italiens! Wir haben die Region schon länger auf dem Schirm und mit Etyssa haben wir jetzt ein Produkt gefunden, das definitiv zu den spannendsten dort gehört. Der „Schaumwein aus den Bergen“ steht für Qualität auf Champagnerniveau. Es dürfen nur Trentiner Trauben verwendet werden, überwiegend Chardonnay und Pinot Nero. Es sind aber auch Meunier und Pinot Bianco erlaubt. Hergestellt werden die hochwertigen Tropfen in der zweiten Flaschengärung und auch die Hefelagerzeit ist vorgeschrieben: für Non-Vintage sind das mindestens 15 Monate, für Millesimato 24 und für Riserva 36 Monate, häufig sind diese jedoch noch deutlich länger. So soll vor allem die Herkunft in die Flasche kommen und bestmöglich in Szene gesetzt werden. Bei Etyssa gelingt das sehr eindrucksvoll und das Ergebnis ist kraftvoll, satt aber auch frisch und saftig. Dazu eine herrlich heftige Eleganz, die jedoch in keiner Weise dominiert. Er hat uns rundum sofort begeistert!

Die Schaumweine

Genau genommen ist es ein Schaumwein. Seit 2016 kommt jedes Jahr ein Millésime Schaumwein auf den Markt, der eine fortlaufende Nummer erhält. Bei No. 1 waren es gerade mal 3012 Flaschen, mittlerweile sind sie etwa bei der sechsfachen Menge angelangt. Jedes Produkt soll das jeweilige Jahr einfangen und im Glas wiedergeben. Dabei besteht der Etyssa Schaumwein zu 100% aus Chardonnay und ist ein Trentodoc extra brut mit 36 Monaten auf der Hefe und aktuell 3,7 Gramm Dosage. Zusätzlich füllen die vier Freunde aus dieser Cuvée auch noch einen Riserva in Kleinstmenge ab. Dafür wird das Hefelager auf mindestens 106 Monate, also knapp 9 Jahre ausgedehnt!

Weinberg & Keller

Das Besondere im Trento DOC ist die Lage. Die Weinberge bei Etyssa liegen auf dem Monte Calisio oberhalb von Trento zwischen Moià und Quaioti auf 500 bis 600 Meter über dem Meeresspiegel. Das mediterrane Klima erhält hier einen direkten Alpeneinfluss. Die Höhe begünstigt hohe Temperaturunterschiede von Tag und Nacht. Die kühlen Nächte bewahren die Frische der Trauben besser und sie reifen insgesamt langsamer aus, was zu einer hohen Aromaintensität führt. Die Dolomitböden mit eiszeitlichem Ursprung sind geprägt von Kalkstein und Basalt. Sie sind tief und kühl und unterstützen damit die besondere Vitalität des Terroirs.
Die Trauben vergären anschließend kühl überwiegend in Edelstahltanks (70%), aber auch in gebrauchten, etwas größeren Tonneaux und Barriquefässern. Der biologische Säureabbau erfolgt und die Tirage wird erst nach 8 Monaten durchgeführt.