

IL CEPPO

MARCHE IGT

2014

ESTHER HAUSER

piccoli produttori GRANDI VINI

Beschreibung des Herkunftsgebietes

1.1. Geographie:	an der Grenze zwischen den Gemeinden Staffolo und San Paolo, zwei der Castelli di Jesi auf dem Südlichen Hängen des Esino Tals in den mittel Marken (Provinz Ancona).
1.2. Klima:	<p>kalter Winter mit Frost und strenge Nord Winde aus den Balkanen und der Nord Adria der oft mit sich Schnee bringt; regnerischer Frühling, lange warme und trockene Sommer, windischer und trockener Herbst der mit den ersten leichten Regen November endet.</p> <p>Jahrgang 2014: sehr frisches bis kaltes Jahrgang mit lange niederschläge im Sommer wie im Herbst die die Reife und die Lese verspätet haben. Viele Trauben haben es nicht Überlebt. Nur die zwei Spätreifende Rebsorten der Marken haben es gut Überstanden: Verdicchio und Montepulciano. Dieser wurde auf den Hügeln von S.Paolo und Staffolo wo sich der kleine Weinberg von Esther Hauser befindet sogar bis Anfang November geerntet. Es wurden mehrere Ernten durchgeführt um nur die Trauben mit der optimalen Reife zu lesen.</p>
1.3. Geschichte:	<p>Das Stückchen Land wo sich das Weingut von Ester Hauser befindet ist ein Teil des ehemaligen Besitzes der terra delle Zitelle (die Erde der Unverheirateten) welches vom Priester von San Paolo verkauft wurde um jedes Jahr eine der unverheirateten Jungfrauen des Dorfes zu beschmücken (die sonst wegen Armut nie einen Ehemann gefunden hätte und oft durch Prostitution sich das Brot verdienen mußte). Der Priester hieß Don Agabiti und das fest der Unverheirateten wird noch heute, seit damals, jedes Jahr gefeiert (durch verschiedene Prüfungen wird die Beste ausgesucht und Ihr wird ein Preis in Geld erteilt).</p> <p>Nach verschiedene Besitzer Änderungen gelang es Ester Hauser dieses Stück Erde (ca.5 Hektar) 1995 zu kaufen (schon bearbeitete Ester es aber seit 1991).</p> <p>Ein Teil ist "dei tulipani" genannt weil dort die wilde Tulpen sich stark verbreiten, vor allem an den Wurzeln der Jahrhunderte alten Olivenbäumen.</p>

kurze Beschreibung der Trauben und der benutzten Klone

2.1. ampelographisch (Eigenschaften der Rebsorten):	<p>Montepulciano aus alte lokale Stöcke selektiert die aus den Hügeln des inneren Esino Tals stammen. Damals wurden die Klone vom Oenologen Giancarlo Soverchia persönlich selektiert.</p> <p>Die einzige Reihe Cabernet stammt aus italienischen Klone.</p> <p>Der Sangiovese wurde zwischen einheimische Klone selektiert die vor des zweiten Weltkrieges in dem Gebiet um S.Severino Marche angebaut wurden. Diese führen zu Anbau aus den 19. Jahrhundert.</p>
2.2. Weiteres (Eigenschaften der Trauben):	<p>Montepulciano ist eine einheimische Rebsorte die vor allem in mittel- und Süd Marken, nord Abruzzen und teilweise Ost Umbrien verbreitet ist. Gerade dort wo sich die Umbrische Bevölkerung ca. 1.000 v.C. vor Römer und Etrusker sich ansiedelte.</p> <p>Es handelt sich um eine spätreifende Rebsorte die Regen und Wassermangel gut erträgt, im Gegenteil von Sangiovese, und ist für extreme Zucht Konditionen geeignet. Sie ist sehr Älterungs fähig.</p> <p>Sangiovese ist eine Rebsorte die vor allem in der Toscana und der Romagna aber auch in Umbrien und Marken einheimisch und verbreitet ist. Nach dem 2. Weltkrieg wurde die Rebsorte auch in anderen Regionen wie Latium und Apulien verbreitet angebaut. Sie verleiht den Weinen elegante Fruchttöne, vor allem Kirche.</p>
2.3. Anteil der RRebsorten:	80% Montepulciano, 10% Cabernet Sauvignon, 10% Sangiovese

der Weinberg	
3.1. Herkunft	contrada Coroncino, an der Grenze zwischen den Gemeinden Staffolo und San Paolo, im contado von Jesi-AN.
3.2. Höhe:	340 meter auf Meeresniveau
3.3. Hang:	süd-ost
3.4. Boden:	sehr lehmig mit mineralische Schichten die vom Meer gebildet worden sind als sich diese Hügeln, nach der Glätscherzeit unter dem Meereswasser befanden.
3.5. Alter der Stöcke:	28, 20 und 10 Jahre
3.6. Dichte des Anbaus:	4.000 Stöcke pro Hektar ungefähr
3.7. Zuchtsystem:	doppelter Guyot
Erzeugungsverfahren des Weines	
Die Arbeit im Weinberg	
4.1. Hektarertrag:	3-3,5 Tonnen Wein pro Hektar die von ca.5 Tonnen Trauben gewonnen werden
4.2. vor der Lese:	erste grüne Lese im Frühling, ein zweiter folgt nach der Blüte, Blätter Reduzierung in Juli, dritte Boden Lese zur Entfernung der „Ohren“(Montepulciano) in August.
4.3. Zeitspanne der Lese:	Ende Oktober bis Mitte November
4.4. Art der Lese:	mit Hand in 12 Kilo Kästchen
4.5. Anderei:	5-6 Reife lesen während der Ernte (Triage)
die Arbeit im Keller	
5.1. Auslese der Trauben:	die Trauben werden einzeln bei der Lese am Stock selektiert
5.2.. Vinifizierung:	Entraspung und Pressung, 20 Tage Gärung auf den Maischen, danach in kleine Eichholzfässer wo die malolaptische Gärung statt findet
5.3. Reifung:	12 Monate in französische Barriques von verschiedener Herkunft und Alter. Es folgt eine sehr leichte Filtrierung vor der Abfüllung.
5.4. Verfeinerung:	mindestens 6 Monate in der Flasche
5.5. abgefüllte Flaschen im Jahrgang:	2,450
5.6. Ideen für die Zukunft:	
Beschreibung	
6.1. Jahrgang:	2014
6.2. Bezeichnung:	Indicazione Geografica Tipica (IGT). [Typische Geografische Bezeichnung]
organoleptische Eigenschaften:	
7.1. Farbe:	tiefes intensives und leuchtendes Rubinrot mit Lilla Reflexe
7.2. Aroma:	schöne reife Frucht die nie marmeladige oder gekochte Töne erreicht. Mann erkennt klare Kirch und Brombeeren Noten, leichte Schokoladen Töne und Würze (Santoreggia, Elicriso). Die Beiträge der Holzfässer sind sehr ausgewogen und nachhaltig Sie mischen sich perfekt mit der Frucht, unterstützen sie ohne im Vordergrund zu kommen. Man erkennt auch angenehme Leder und Tabak Noten.
7.3. Geschmack:	Im Mund, wie alle Weine die nicht gefälscht und zerspielt sind werden alle Versprechungen der Nase behalten. Man erkennt die typischen geschmacke der Rebsorten vor allem die des Montepulciano. Die Brombeere und Maulbeere, aber auch die des Sangiovese wie die Wildkirche, Leder zusammen mit Lakritze und Tabak Noten.
7.4. Nachgeschmack:	Lang und anhaltend, es bleiben Spuren die an Pflaumen und Wacholder erinnern.
7.5. empfohlene Kombinierungen:	Hervorragend mit lokalen Wurstwaren wie Lonza, Lonzino, Roher Schincken und reiner Ciauscolo. Er begleitet auch sehr gut ein Teller Tagliatelle mit

Markiganischen Ragù (ai rigagli), coratella, Lamm vom Grill, gebratenes Kaninchen, Schweinerippchen. Man kann auch die Verbindung mit Seebarsch und Dorade wagen wenn diese in der nahen Adria gefischt sind und also viel salziger und geschmackvoller schmecken. Mit einen Glass Ceppo kann auch Sardoncini scottadito und andere Geschmacksreiche, gewürzte und manchmal scharfe Fischgerichte der Region exzellent genießen.

Chemische Eigenschaften:

8.1. Alkohol:	13,99	8.6. pH:	3,51
8.2. gesamte Säure:	5,22	8.9. Trockenextrakt:	
8.3. flüchtige Säure:	0,70	8.7. Aschen:	
8.4. SO2 gesamt:	81	8.8. Restzucker:	<1,0
8.5. SO2 frei:	17	8.9. Abfüllung:	🗓️ 23 August 2016 abgefüllt
8.9.weiteres: 📖 2 Gläser im Gambero Rosso Weinführer			

die Idee des Weines:

ein dichter und rassiger Montepulciano Wein mit einer grossen Trinkbarkeit die einen beriten Publikum erreichen und überzeugen kann.