

Der Weinpass

Ihr Überblick vom Ursprung zum Genuss

Rotwein · La Nit de les Garnatxes · Terroir Linie Sand · Sand · Spanien

Produzent: Celler de Capçanes

Rebsorte/n:

100% Garnacha > autochton, rot

Herkunftsbezeichnung: DO Montsant, Spanien **Jahrgang:** 2018

Weintyp / Charakteristik:

Trockener, komplexer, kräftiger Rotwein aus der Einzellage mit Holzfassreifung und Reifepotenzial

Anblick / Aromen / Geschmack: **Tipp:** Benötigt Luft

Farbe: Intensives Purpur mit hellem Rand

Duft: Mit etwas Luft entfaltet sich das vorerst ein wenig verhaltene Bouquet. Dann folgt eine komplexe Aromenpalette. Erst Würze > Feuerstein, Erde und Leder, rote & dunkle Beeren & Schwarzkirschen, wieder Würze > dunkle Schokolade, Espresso, etwas Lakritz, Vegetables > rote Paprika, Kräuter > Minze, ...

Geschmack: Trocken, frisch und fruchtbetont, fühlt sich kühl an, aber auch saftig, spiegelt den Duft perfekt, eleganter Körper getragen von Frucht gepaart mit Würze, fein aromatisch, vollkommen balanciert > mit lebendiger Säure, geschliffenen Tanninen > seidiger Textur und langem facettenreichen Finale

Fazit: Ein äusserst eleganter und charmanter Vertreter seiner Art.

Verwendung / Speisempfehlung:

Diese Linie empfiehlt sich für einen Abend mit 4 Freunden und den 4 Weinen! Riechen, schlürfen, schmecken macht i.d.R. zusammen noch mehr Spass. Dazu ein reichhaltiges Käsebrett, rustikales Brot und ein paar balsamische Antipasti und der Abend ist gemacht.

Ursprung / Winzer:

Ein unwahrscheinlich interessantes Projekt, aus dem faszinierende Weine resultieren. Genial, denn Önologe Jürgen Wagner und seine Winzer veranschaulichen mit dieser Linie, wie die Bodenbeschaffenheit auf den fertigen Wein wirkt. Er zeigt an vier Weinen, die komplett auf die selbe Art und Weise gewachsen und verarbeitet sind, die Unterschiede im fertigen Wein. Das ist so spannend. Es sind alles Garnacha Rebstöcke, die das selbe Alter haben, im Weingarten auf die selbe Art umsorgt werden und so auch im Keller verarbeitet werden. Der einzige Unterschied ist: Der Boden! Die Weine sind auf Sand, Kalk, Schiefer und Ton gewachsen. Die Aromausprägung ist Rebsortenspezifisch rein. Dennoch gibt es signifikant schmeckbare Unterschiede. Das macht so einen Spaß. Probieren Sie selbst.

Sensorische Eindrücke 1 > sehr wenig - 10 > sehr viel:

Fruchtigkeit: 6

Süßegrad: 3

Balance: 8

Länge: 7

Intensität: 7

Komplexität: 8

Potenzial: 2021 bis 2028 beste Trinkreife, Lagerung max. 5 weitere Jahre

Lage / Boden / Klima:

Recht saurer, vielschichtiger Sandboden mit Kalkeinflüssen, dunkel und grob > kleine Klümpchen in Wabenstruktur, darüber hat sich feinerer Wüstensand, aus den naheliegenden Küstenregionen, gelegt. Die Rebe muss hier durch den Silt > Schluff und feineren Sand tief bis in die Unterschichten aus Kalk wurzeln, um an lebenserhaltendes Wasser zu kommen.

Anbau / Ernte:

Komplette Handarbeit im Weingarten, Anbau > äusserst Ertragsreduziert auf ca. 25 hl/ha > pro Rebstock ca. 750 bis 1000 g Traubenmaterial, Ernte > von Hand > Mitte September > Handselektion der besten Beeren auf dem Sortiertisch

Weinbereitung:

Sanftes Pressen, Mazeration 14 Tage, alkoholische Gärung mit Selektionshefen bei kontrollierter Temperatur 24-28 °C und malolaktische Gärung im Holzfass aus französischer Eiche, sanftes Filtern Reifung > 4 Monate in bereits vorab belegten Barriquefässern aus französischer Eiche, Fassröstung > leicht bis medium Vegan

Produktion: 4.000 Flaschen **Genusstemperatur:** 14 °C

Informationen:

Verkehrsbezeichnung: Wein

Inhalt: 0,75 Liter, auch in 0,375 l erhältlich

Alkohol: 14,5 % vol.

Ursprungsland: Spanien

Allergene: Enthält Sulfite

Produzent: Celler de Capçanes, Llaberia 4, 43776 Capçanes, -Tarragona, Spanien

