

Der Weinpass

Ihr Überblick vom Ursprung zum Genuss

 Rotwein · Mas Collet · Seleccio · Spanien

Produzent: Celler de Capçanes

Rebsorte/n:

40% Garnacha, 30% Carinena > autochton
30% Cabernet Sauvignon > international, alle Sorten rot

Herkunftsbezeichnung: DO Montsant, Spanien **Jahrgang:** 2020

Weintyp / Charakteristik:

Trockener, junger, mittelkräftiger Rotwein mit Holzfassreifung für den baldigen Genuss

Anblick / Aromen / Geschmack:

Farbe: dunkles Purpur > mittelintensiver Dichte

Duft: Einladender Duft > fruchtbetont nach Cassis, dunklen Kirschen und reifen Brombeeren. Dezent würzige Noten, hinzu kommen Paprika und süße Vanille.

Geschmack: Trocken, saftig > Kirschsafft und Cassis, Nuancen frischer Minze, angenehmes Mundgefühl, optimal strukturiert und balanciert > moderate Säure und reife Tannine, dezente Fruchtsüße und Würze zum Finale

Fazit: Ein Gaumenschmeichler der Lust auf mehr macht.

Verwendung / Speisenempfehlung:

Ein Speisebegleiter par Excellence! Wenn wir uns mal ein Stück gutes Fleisch gönnen dann genießen wir diesen Wein sehr gern dazu. Entrecote, Zitronen- Kräuterbutter und sautierte grüne Bohnen, mit Oreganoölivenöl, würzigen Pfeffer, Kartoffelespuma mit Muskat und diesen herrlich beerigen Wein mit der gewissen Würze. Mas Collet präsentiert sich mittelkräftig und einer gut eingebundenen frischen Säure. Ein absoluter Gewinn, wenn es nach dem Essen noch ein Glas mehr sein darf.

Der perfekte Longrunner für die Grillparty oder für einen tollen Abend am Deich oder auf der Wiese mit würzigem Bergkäse, rustikalem Brot und gut abgehangener Mettwurst, ...

Ursprung / Winzer:

Die Weingärten liegen privilegiert, von der Sonne verwöhnt, mit hervorragender Bodenbeschaffenheit und oft sehr alten Rebbeständen vor großartiger Bergkulisse in der Nähe zum Mittelmeer. Hier werden mit Bescheidenheit hohe Qualitäten erzeugt. Weine dieser Region gelten als Geheimtipp. Sehr spannend.

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

Fruchtigkeit: 6
Süßegrad: 2
Balance: 7
Länge: 5
Intensität: 6
Komplexität: 6

Potenzial: jetzt bis 2025 beste Trinkreife, Lagerung max. 1 weiteres Jahr

Lage / Boden / Klima:

Montsant, Katalonien, nordwestlich von Tarragona 150 bis 450 ü.d.M. Niedrige Lagen auf Schwemmlandböden, höhere Terrassenlagen auf kargem, mineralreichen Granit und Schiefer. Garnacha- und Syrahreben sind etwa 40 Jahre alt

Anbau / Ernte:

Garnacha und Carinena > traditionelle Buscherziehung, Cabernet > Drahtrahmen, Handarbeit im Weingarten, Bodenbearbeitung mit leicher maschineller Unterstützung. Ertragsreduziert auf 50 hl/ha, Ernte September bis Oktober

Weinbereitung:

Separate Verarbeitung aller Sorten > sanftes Pressen, Mazeration 21-35 Tage, Gärung bei kontrollierter Temperatur 26-29 °C, malolaktische Gärung, lange Kaltstabilisation, Reifung etwa 9 Monate in Barrique-Fässern > amerikanisches und französisches Holz > leicht bis medium geröstet und vorab mehrfach belegt, danach Vermählung der Weine und weitere 6 Monate Reifung im Edelstahl, Vegan

Produktion: etwa 100.000 Flaschen **Genusstemperatur:** 12-14 °C

Informationen:

Verkehrsbezeichnung: Wein
Inhalt: 0,75 Liter
Alkohol: 14,5 % vol., Restzucker 1 g/l., Säure 4,7 g/l., Vegan
Ursprungsland: Spanien
Allergene: Enthält Sulfite
Produzent: Celler de Capçanes, Llaberia 4, 43776 Capçanes - Tarragona, Spanien

