

Der Weinpass

Ihr Überblick vom Ursprung zum Genuss

Rotwein · Mas Donis · Spanien

Produzent: Celler de Capçanes

Rebsorte/n:

40% Garnacha, 15% Tempranillo > rot autochton
30% Syrah, 15% Merlot > rot international

Herkunftsbezeichnung: DO Montsant, Spanien **Jahrgang:** 2021

Weintyp / Charakteristik:

Trockener, junger, frischer, fruchtiger Rotwein für den baldigen Genuss

Anblick / Aromen / Geschmack:

Farbe: Mittelintensives Rubin bis Purpur

Duft: Herrlich duftig - erinnernd an saftige dunkle Früchte! Insbesondere reife Kirschen, gefolgt von Brombeeren und Erdbeeren. Dazu gesellen sich feine Kräuter und florale Noten.

Geschmack: Trocken, sehr fruchtbetont, einladend saftig, Noten wie vom Duft angekündigt, dazu dezent laktisches Aroma > Joghurt ausgewogen > moderate Säure und geschliffene Tannine mit passender Länge

Fazit: Ein sehr freundlicher Geselle mit einladendem Wesen für viele schöne sommerliche Stunden

Verwendung / Speisempfehlung:

Der ideale Pizza und Pasta Wein! Unkomplizierte Trinkfreude. Immer zur Stelle mit genau dem richtigen Profil > aromatisch, nicht zu schwer, aber schwer genug. Ideal für fruchtig schmelzige Saucen, zerlaufenden Käse, delikates und pikantes, glücklich machendes Soulfood. Die nächste Grillparty kommt bestimmt. Mit diesem Wein haben Sie den Alrounder für gesellige Abende parat.

Ursprung / Winzer:

Die Winzer der Genossenschaft Celler de Capçanes im katalanischen Montsant bewirtschaften unter der Leitung von Chefönologe Jürgen Wagner sorgsam 180 Hektar Rebfläche. 40 Hektar sind davon Bio zertifiziert und die Rotweine werden sogar Vegan bereitet. Vegan? Das bedeutet ohne Klärungsmittel tierischen Ursprungs, wie z.B. Eiweiß. Die Arbeit im Weinberg erfolgt komplett per Hand. Lediglich für die Bodenpflege, kommen gezielt kleine Maschinen zum Einsatz.

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

Fruchtigkeit: 7

Süßegrad: 2

Balance: 8

Länge: 4

Intensität: 4

Komplexität: 4

Potenzial: jetzt bis 2025 beste Trinkreife

Lage / Boden / Klima:

Montsant, Katalonien, nordwestlich von Tarragona 150 bis 450 ü.d.M. Die Reben dieser Komposition sind in den niedrigeren Lagen auf sandigem Boden gewachsen, in den Höheren auf Kalkstein und teils auch auf Schieferboden, die Garnacha- und Syrahreben sind etwa 40 Jahre alt.

Anbau / Ernte:

Kontrolliert biologischer Anbau, EU-Bio zertifiziert
Reben > teils niedrige Buscherziehung oder am Drahtrahmen
Handarbeit am Rebstock vom Rebschnitt bis zur Ernte,
Bodenbearbeitung mit leicher maschineller Unterstützung
Erntezeitpunkt Anfang bis Mitte September

Weinbereitung:

Separate Verarbeitung aller Sorten > sanftes Pressen, Mazeration
8-10 Tage, Gärung bei kontrollierter Temperatur 22-25 °C,
malolaktische Gärung, lange Kaltstabilisation, Vegan

Produktion: 40.000 Flaschen

Genusstemperatur: 12°C

Informationen:

Verkehrsbezeichnung: Wein

Inhalt: 0,75 Liter

Alkohol: 14 % vol., Restzucker unter 2 g/l, Säure 5,1 g/l, Vegan

Ursprungsland: Spanien

Allergene: Enthält Sulfite

Produzent: Celler de Capçanes, Llaberia 4, 43776 Capçanes

- Tarragona, Spanien

