

Der Weinpass

Ihr Überblick vom Ursprung zum Genuss

 **Rotwein · Mas Picoa · de Flor en Flor · Spanien**

Produzent: Celler de Capçanes

Rebsorte/n:

30% Garnacha, 10% Temparnillo, 5% Carinena > autochton
20% Syrah, 20% Cabernet Sauvignon, 5% Merlot > international
> alle Sorten rot

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

Weintyp / Charakteristik:

Trockener, junger, fruchtiger und nahezu mittelkräftiger Rotwein für den baldigen Genuss

Anblick / Aromen / Geschmack:

Farbe: Intensives Purpur

Duft: Üppig duftendes Bouquet erinnernd an saftige dunkle Früchte! Insbesondere reife Knubberkirschen, gefolgt von saftigen Brombeeren und Walderdbeeren gepaart mit feinen Kräuternuancen

Geschmack: Trocken, mit opulenter Fruchtigkeit, einladend saftig, vollmundig, Noten wie vom Duft angekündigt, dazu Joghurtnoten und eine feine Mineralik im Finale, vollkommen balanciert > moderate Säure und geschliffene Tannine mit passender Länge

Fazit: Ein sehr einladender Wein. Steht mit seinen Reizen animierend auf dem Parkett. Ein Allrounder > Tipp: gekühlt ein Genuss!

Verwendung / Speisenempfehlung:

Der ideale Pizza und Pasta Wein! Was heißt das eigentlich? Naja, ein ladend eben - Unkompliziert, zugänglich, duftig animierend. 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. Ein Wein für viele schöne Genussstunden.

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: 6

Komplexität: 5

Potenzial: jetzt bis 2021 beste Trinkreife

Lage / Boden / Klima:

Montsant, Katalonien, nordwestlich von Tarragona 150 bis 450 ü.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

Weinbereitung:

Separate Verarbeitung aller Sorten > sanftes Pressen, Mazeration 8-10 Tage, Gärung bei kontrollierter Temperatur 24-28 °C, malolaktische Gärung, lange Kaltstabilisation, Reifung etwa 3 Monate auf der Feinhefe im Edelstahlstank, Vegan

Produktion: 55.000 Flaschen

Genusstemperatur: 12°C

Informationen:

Verkehrsbezeichnung: Wein

Inhalt: 0,75 Liter

Alkohol: 14,5 % vol.

Ursprungsland: Spanien

Allergene: Enthält Sulfite

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

