

# Der Weinpass

## Ihr Überblick vom Ursprung zum Genuss

Rotwein · Vall del Calàs · Single Vinyard Selection · Spanien

**Produzent:** Celler de Capçanes

**Rebsorte/n:**

60% Garnacha > autochton

40% Merlot > international, alle Sorten rot

**Herkunftsbezeichnung:** DO Montsant, Spanien **Jahrgang:** 2017

**Weintyp / Charakteristik:**

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

**Anblick / Aromen / Geschmack:**

**Farbe:** Kräftiges Rubinrot

**Duft:** Reichhaltiges sofort präsenteres reifes Aromenspektrum. Noten von reifen dunklen Früchten > Schwarzkirschen, Dörripflaumen Würze > Vanille, dunkle Schokolade, Kaffee, Lakritz, Florales > dezentes Veilchen, Kräuter > Eukalyptus, dazu erdige Nuancen > Unterholz, Laub.

**Geschmack:** Trocken, ausgeprägte Aromatik im eleganten Kleid, viel Frucht gepaart mit Würze, sehr aromatisch und komplex > mit lebendiger Säure, seidigem phenolischen Mundgefühl, reifen Tanninen > deutlich spürbarer Mineralität und langem komplexen Finale

**Fazit:** Ein Wein, wie eine gute Geschichte. Finessenreich!

**Verwendung / Speisenempfehlung:**

Eine breite feine Aromenpalette verlangt nach reichhaltigen Gerichten. Wer gerne mutig würzt, wird mit diesem Wein Freude haben. Langsam geschmorte Fleischgerichte > Wild, Rind > Tipp: Geben Sie hier auch den Wein mit ins Gericht. Aufläufe mit Gemüse der Saison, gereifte cremige und pikante Käse > Delice de Bourgogne, Roquefort, ein feiner Chevre. Feine Tagliolini mit Entenragout, orientalische Tajingerichte. Ein beseelter Abend mit guten Freunden.

**Ursprung / Winzer:**

Ein Einzellagen Wein aus den Bergen der Serra Llaberia auf etwa 550 m Seehöhe. Für die Produktion dieses Weines braucht man Zeit. Und diese nehmen sich die Weinbauern hier. Sie lassen sich und der Rebe Zeit. Zeit um zu wachsen, Zeit um die optimale Aromenkonzentration in den Beeren reifen zu lassen, Zeit bei der Gärung und bei der Reifung in ausgewählten Barriquefässern. Einzig die Lese muss auf den Punkt rasch erfolgen. Ist erstmal der optimale Lesezeitpunkt da, wird alles dafür getan, diese Momentaufnahme in die Weinbereitung zu überführen. Eine logistische Meisterleistung der viel Gespür, Entschlossenheit und Tatkraft inne liegt.

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

Fruchtigkeit: 5

Süßegrad: 3

Balance: 8

Länge: 7

Intensität: 8

Komplexität: 8

**Potenzial:** jetzt bis 2023 beste Trinkreife, Lagerung max. 5 weitere Jahre

**Lage / Boden / Klima:**

Calàs ist ein Hochtal und liegt geschützt in der Serra Llaberia auf 480 bis 550 m ü.M.

Die Garnacha Rebstöcke sind größtenteils sehr alt > etwa 80 Jahre Schwerere Tonböden für den Merlot, Granit für den Garnacha

**Anbau / Ernte:**

Bio-zertifiziert, komplette Handarbeit im Weingarten Anbau > sehr Ertragsreduziert auf ca. 40 hl/ha > pro Rebstock ca. 750 bis 1200 g Traubenmaterial, Merlot reift hier als Letztes voll aus Ernte > von Hand in 20 kg Boxen > spät > Ende Oktober, Handselektion der besten Beeren auf dem Sortiertisch

**Weinbereitung:**

Separate Verarbeitung der Sorten > sanftes Pressen, Mazeration 10-15 Tage, Gärung mit natürlichen Umgebungshefen bei kontrollierter Temperatur 27-29 °C, malolaktische Gärung beginn im Tank > finale während der Fassreifung im größeren Barrique > 228 l > franz. Eiche Reifung 12 Monate im neuen Holz und weitere 12 Monate in vorab mehrfach belegten Fässern, Fassröstung > leicht bis medium Vermählung der Weine und weitere 6 Monate Reifung im Edelstahl, Vegan

**Produktion:** 9.000 Flaschen **Genusstemperatur:** 12-14 °C

**Informationen:**

Verkehrsbezeichnung: Wein

Inhalt: 0,75 Liter

Alkohol: 15 % vol.

Ursprungsland: Spanien

Allergene: Enthält Sulfite

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

