

Der Weinpass

Ihr Überblick vom Ursprung zum Genuss

Rotwein · Cabrida · Old Vines · Single Vinyard · Spanien

Produzent: Celler de Capçanes

Rebsorte/n:

100% Garnacha > autochton, rot

Herkunftsbezeichnung: DO Montsant, Spanien **Jahrgang:** 2016

Weintyp / Charakteristik:

Trockener, komplexer, kräftiger Rotwein aus der Einzellage von sehr alten Rebstöcken mit Holzfassreifung und Reifepotenzial. IKONE!

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

Farbe: Intensives Rubinrot mit Granatrotten Einflüssen

Duft: Ein elegantes duftiges Bouquet, sehr komplex! Noten von reifen roten und dunklen Früchten > vornehmlich Kirschen & Cassis, Würze > etwas Vanille, dunkle Schokolade, Mocca, dezente Lakritz, Florales > Rosenblüten, Kräuter > Eukalyptus & erdige Nuancen, ...

Geschmack: Trocken, wirkt kühl & elegant, stimmt auf den Duft ein, eleganter Körper, saftige Frucht gepaart mit Würze, sehr aromatisch & intensiv, vollkommen balanciert > lebendige Säure, viel Mineralität, reife Tannine > seidige Textur & langem komplexen Finale

Fazit: Ein Wein, wie eine Umarmung. Offenherzig mit großem Gemüt. Eine Exkursion in sein Aromareich ist schier unendlich.

Verwendung / Speiseempfehlung:

Natürlich können Sie zu diesem Wein wunderbar speisen. Und sicher fallen Ihnen dafür spontan ein paar Gerichte ein. Ein feines Chateaubriand und die Sache ist geritzt. Doch so ein Wein steht auch für sich und möchte einfach nur genossen werden. Vielleicht sogar diskutiert und immer wieder interpretiert. Mein Tipp: Ein Abend mit guten Freunden und dieser Wein. Nicht mehr.

Ursprung / Winzer:

Dieser Wein ist eine wahre Ikone. Das Beste was die Winzer der Kooperative zu bieten haben. Dieser Wein wird aus den Früchten sehr alter Rebstöcke gewonnen. In diesen Früchten ist alles was in der DNA der Rebe angelegt ist und die Erfahrung eines ganzen Lebens enthalten. Die Pflanzen wachsen hoch auf Kalkhängen und bilden nur noch 1-2 kleine Trauben pro Stock aus. Die Beeren sind recht klein und die Beerenhäute sehr dick. Folglich ist die Saftausbeute gering. Die Qualität des Mosts dafür grandios. Die Aromen sind hochkonzentriert und die Struktur perfekt angelegt. Mit sorgsamem Umgang entstehen hieraus beste, langlebige, komplexe, stoffige Weine, die nach Ihrem Leser greifen. Ein Wein für Begegnungen.

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

Fruchtigkeit: 6

Süßegrad: 2

Balance: 9

Länge: 10

Intensität: 9

Komplexität: 10

Potenzial: Jetzt bis 2025 beste Trinkreife, Lagerung max. 5 weitere Jahre. Tipp: Legen Sie sich ein paar Kisten zu und verkosten Sie über die Jahre hinweg immer mal wieder ein Fläschchen. Spannend.

Lage / Boden / Klima:

Montsant, Katalonien, nordwestlich von Tarragona. Die sehr alten Garnacha Rebstöcke sind zu 100% auf Kalkhängen aus drei ausgewählten Parzellen, am Nordosthang auf 350 bis 600 m.ü.M. gewachsen. Karger poröser Boden mit guter Mineralstoffversorgung. Die Rebwurzeln haben sich über Jahrzehnte auf der Suche nach Wasser durch die fragmentierten Felsen gewurzelt und nehmen die Mineralien aus dem Boden mit in den fertigen Wein.

Anbau / Ernte:

Komplette Handarbeit und Selektion im Weingarten, Anbau > sehr Ertragsreduziert auf ca. 15 -18 hl/ha > pro Rebstock ca. 400 bis 500 g > etwa 1-2 kleine Trauben, Ernte > von Hand in 20 kg Boxen > spät > Ende September > Handselektion der besten Beeren > sie sind sehr klein und die Beerenhäute dick > dies begünstigt eine hohe Aromakonzentration.

Weinbereitung:

Schonende Verarbeitung der selektierten Beeren, sanftes Pressen, Mazeration 30 Tage, Gärung mit natürlichen Umgebungshefen bei kontrollierter Temperatur 24-28 °C, malolaktische Gärung beginnt im Tank > finale während der 14 monatigen Fassreifung im mehrfach belegten 500 l Holzfass aus franz. Eiche, Fassröstung > leicht bis medium, Vegan

Produktion: 3.000 Flaschen **Genusstemperatur:** 14-16 °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

