

Der Weinpass

Ihr Überblick vom Ursprung zum Genuss

🍷 Rotwein · La Nit de les Garnatxes · Terroir Linie · Kalk · Spanien

Produzent: Celler de Capçanes

Rebsorte/n:

100% Garnacha > autochton, rot

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

Weintyp / Charakteristik:

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

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

Farbe: Intensives Purpur mit hellem Rand

Duft: Dieser Wein ist ein Verführer. Er lockt mit frisch fruchtigen Noten. Schwarzkirschen und saftige Cassis gefolgt von Würze und subtilen floralen Noten, wirkt animierend und ist ungemein duftig

Geschmack: Trocken, frisch und fruchtbetont, fühlt sich angenehm kühl an, ein eleganter Körper, Frucht nuances dunkler und roter Beeren und Früchte, zudem balsamische Komponenten, etwas Würze, florale Noten, perfekt balanciert > mit dynamischer Säure, reifer und seidiger Tanninstruktur > angenehmen Mundgefühl und langem Finale

Fazit: Ein verlockendes Aromengesamtpaket gespickt mit ausserordentlich viel Mineralität und Finesse.

Verwendung / Speisempfehlung:

Auf Grund der hohen Mineralität, die eine gewisse Salzigkeit und Delikatesse mitbringt, könnten Sie es wagen Seefisch dazu zu speisen > Kabeljauloin mit frischer gebratener Rote Beete > Thymian und Honig. Ein Hoch auf die Experimentierfreude. Na

Ursprung / Winzer:

Kalkstein! Ein geologische Wunderwaffe. Viele grosse Weine gedeihen auf Kalkstein. Die gesamte Champagne baut ihre Weine auf Kalk an. Kalk ist nicht gleich Kalk. Gesteinsformationen haben sich natürlich über Jahrmillionen entwickelt. Kalk hat die Eigenschaft recht porös zu sein, gut Wasser und wichtige Nährstoffe einzuspeichern und auch wieder frei zu geben. Im Weinbau ist das eine sehr günstige Eigenschaft. Aber wachsen Sie mal dadurch. Das braucht Willenskraft. Die Reben müssen tief durch die verschiedenen Kalkschichten wurzeln, um an das lebenserhaltene Nass zu gelangen und Nährstoffe aufzunehmen. Denn Beides ist eher im unteren Bereich des Bodens zu finden. Zudem sorgt Kalkstein, wie kein anderer für reiche Mineralität und eine gute Säurestruktur im fertigen Wein.

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

Fruchtigkeit: 6

Süßegrad: 3

Balance: 8

Länge: 7

Intensität: 7

Komplexität: 8

Potenzial: ab 2021 bis 2025 beste Trinkreife, Lagerung max. 3 weitere Jahre

Lage / Boden / Klima:

Kalkstein. Die Rebwurzeln müssen auf der Suche nach Wasser durch fragmentierte Felsen. Bei Regen zirkuliert Wasser durch die Felsen, bleibt aber leider nirgends als Depot haften. Daher muss die Wurzel tief graben, um auf kompakteren Grund und so an Wasser zu kommen. Ist das geglückt, belohnt uns die Rebe mit frischer Mineralität im fertigen Wein.

Anbau / Ernte:

Komplette Handarbeit im Weingarten, Anbau > äusserst Ertragsreduziert auf ca. 25 hl/ha > pro Rebstock ca. 750 bis 1000 g Traubenmaterial, Ernte > von Hand > Mitte September > Handselektion der besten Beeren auf dem Sortiertisch

Weinbereitung:

Sanftes Pressen, Mazeration 18 Tage, alkoholische Gärung bei kontrollierter Temperatur 24-28 °C und malolaktische Gärung im Holzfass aus französischer Eiche, sanftes Filtern
Reifung > 3 Monate in neuen 300 Liter Holzfässern aus französischer Eiche, Fassröstung > leicht bis medium
Vegan

Produktion: 4.000 Flaschen **Genusstemperatur:** 14 °C

Informationen:

Verkehrsbezeichnung: Wein

Inhalt: 0,75 Liter, auch als 0,375 Liter erhältlich

Alkohol: 14,5 % vol.

Ursprungsland: Spanien

Allergene: Enthält Sulfite

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

