

Der Weinpass

Ihr Überblick vom Ursprung zum Genuss

Rotwein · La Nit de les Garnatxes · Terroir Linie Slate · Schiefer · Spanien

Produzent: Celler de Capçanes

Rebsorte/n:

100% Garnacha > autochton, rot

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

Weintyp / Charakteristik:

Trockener, komplexer, kräftiger Rotwein mit Holzfasreifung und Reifepotenzial

Anblick / Aromen / Geschmack:

Farbe: Intensives Rubinrot mit Granatroten Einflüssen

Duft: Opulentes Bouquet, fruchtbetont, komplex! Noten von reifen-dunklen Früchten > Schwarzkirschen, getrocknete Pflaumen, Würze > etwas Vanille, dunkle Schokolade, Kaffee, etwas Lakritz, Florales > ein Hauch Veilchen, Kräuter > Eukalyptus, dazu erdige Nuancen

Geschmack: Trocken, fruchtbetont, spiegelt perfekt den Duft, eleganter Körper getragen von Frucht gepaart mit Würze, sehr aromatisch, sehr wohl balanciert > mit dynamischer Säure, reifen Tanninen > seidigem Mundgefühl und langem komplexen Finale

Fazit: Ein Wein, wie eine Reise. Vielschichtig mit delikater Finesse.

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, Diese Linie verlangt nach einer Verkostung mit lieben Leuten.

Ursprung / Winzer:

Ein unwahrscheinlich interessantes Projekt, aus dem faszinierende Weine resultieren. Genial, denn Wagner und seine Winzer veranschaulichen mit dieser Linie, wie die Bodenbeschaffenheit auf den fertigen Wein wirkt. Er zeigt an vier Weinen, welche komplett auf die selbe Art und Weise gewachsen sind und verarbeitet sind, die Unterschiede im fertigen Wein. Das ist so spannend. Es sind alles Garnacha Rebstocke, die das selbe Alter haben, im Weingarten auf die selbe Art umsorgt werden und so auch im Keller verarbeitet werden. Der einzige Unterschied ist: Der Boden! Die Weine sind auf Sand, Kalk, Schiefer und Ton gewachsen. Die Aromausprägung ist Rebsortenspezifisch rein. Dennoch gibt es signifikant schmeckbare Unterschiede. Das macht so einen Spaß. Probieren Sie selbst.

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

Fruchtigkeit: 6

Süßegrad: 3

Balance: 8

Länge: 7

Intensität: 7

Komplexität: 8

Potenzial: ab 2021 bis 2028 beste Trinkreife, Lagerung max. 5 weitere Jahre

Lage / Boden / Klima:

Schiefer > Ein anspruchsvolles Gestein. Hier brauchen die Reben Kampfgeist. Denn Sie müssen kämpfen, um durch das harte Gestein zu wurzeln. Ist dies geschafft werden wiederum die Winzer mit Beeren belohnt die kleiner sind und eine dickere Haut haben. Dies führt dazu, dass der Wein eine höhere Aromenkonzentration aufweist und mehr feine Tannine ausbilden kann, was ihn wiederum mineralischer und kühler anmuten lässt. Auf Schiefer gewachsen > kühle Eleganz!

Anbau / Ernte:

Komplette Handarbeit im Weingarten, Anbau > extrem 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 14 Tage, alkoholische Gärung mit Selektionshefen bei kontrollierter Temperatur 24-28 °C und malolaktische Gärung im Holzfass aus französischer Eiche, sanftes Filtern Reifung > 4 Monate in bereits vorab belegten Barriquefässern aus französischer Eiche, Fassröstung > leicht bis medium Vegan

Produktion: 9.000 Flaschen **Genusstemperatur:** 14 °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

