

Der Weinpass

Ihr Überblick vom Ursprung zum Genuss

Rotwein · Mas Donis Negre · Spanien

Produzent: Celler de Capçanes

Rebsorte/n:

40% Garnacha, 15% Tempranillo > autochton, rot
15% Merlot, 30% Syrah > international, rot

Herkunftsbezeichnung: DO Montsant, Spanien **Jahrgang:** 2020

Weintyp / Charakteristik:

Trockener, junger mittelgewichtiger Rotwein mit Trinkreife

Anblick / Aromen / Geschmack:

Farbe: Satt dunkles Rubinrot

Duft: Einladend üppig fruchtig mit würzigen Noten > dunkle Beeren und Kirschen, gepaart mit Minze, Kakao, Zimtrinde

Geschmack: Trocken, warm wohliges Mundgefühl, fruchtig, wie vom Duft avisiert, vornehmlich dunkle Beeren und Würze, gut eingebundene Säure, gute Phenolstruktur dazu ein Touch Mineralität, insgesamt wohl balanciert > dennoch mit Charakter

Fazit: Ein ansprechender Geselle, der mit seiner beschwingten Art Lust auf mehr macht. Tipp: Auch gekühlt ein Genuss.

Verwendung / Speisempfehlung: Ein wunderbarer Alleskönner zur frischen Marktküche oder zu Grillgerichten. Alles was viel Aroma hat und gut gewürzt ist. Gegrillte Paprika, Antipasti, Burata mit getrockneten Tomaten, Polenta mit Kotelette, zum klassischen Schweinbraten oder schmoren Sie gleich mit dem Wein einen feinen Braten. Für Pizza und Pastafreunde eine gute spanische Alternative, ferner einfach zur Schinken-Salami Platte.

Ursprung / Winzer:

Cuvee? Kann das überhaupt etwas Gutes sein? Oh ja, unbedingt. Auch wir in Deutschland haben neben den reinsortig ausgebauten Rieslingen und Spätburgundern einige feine Cuveés zu bieten. In den südlichen europäischen Weinbaunationen ist es gang und gäbe bestimmte Rebsorten miteinander zu einem bestimmten Weintypus zu vermählen. Da gibt es ganz klassische berühmte Vorbilder, die auf der ganzen Welt geschätzt werden. Zum einen wäre da spanischer Riojawein, der klassisch aus Tempranillo und Garnacha bereitet wird oder der Südfranzösische Chateauf du Pape in dem früher bis zu 16 Rebsorten im verein keine Seltenheit waren. Bordeauxweine und Supertoskaner sind in der Regel Blends. Sogar Champagner sind immer Cuveés, auch wenn Sie aus einem Jahrgang kommen. So auch unser wunderbarer Mas Donis Negre von den Celler Capçanes in Montsant. Vier Rebsorten aus einem Jahr wohl gepaart.

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

Fruchtigkeit: 6

Süßegrad: 3

Balance: 6

Länge: 5

Intensität: 5

Komplexität: 5

Potenzial: 2021 beste Trinkreife, Lagerung max. 2 weitere Jahre

Lage / Boden / Klima:

Montsant, Katalonien, nordwestlich von Tarragona 150 bis 450 ü.M. Schwerere Tonböden für den Merlot, Granit für Garnacha und Syrah Mediterranes Klima mit maritimen Einflüssen > mit sehr warmen relativ trockenen Sommern und milden Wintern, dazu relativ große Tag-/Nacht Temperaturunterschiede, die eine langsame Reifung der Beeren am Stock begünstigen

Anbau / Ernte:

Merlot etwa 10 Jahre alte Rebstöcke aus höheren Terrassenlagen 450 m.ü.M, Syrah ebenso 10 Jahre alt gewachsen in der Talsohle, Garnacha von 10 bis 25 Jahre alten Buschreben, komplette Handarbeit im Weingarten, leichte maschinelle Unterstützung bei der Bodenbearbeitung. Anbau > Ertragsreduziert auf ca. 50 hl/ha > pro Rebstock ca. 1000 bis 1500 g Traubenmaterial, Ernte > von Hand

Weinbereitung:

Separate Verarbeitung aller Sorten > sanftes Pressen, Mazeration 6-8 Tage, Gärung bei kontrollierter Temperatur 24-28 °C, malolaktische Gärung, lange Kaltstabilisation, Ruhephase im Edelstahltank vor der Flaschenabfüllung

Produktion: 30.000 Flaschen **Genusstemperatur:** 12 °C

Informationen:

Verkehrsbezeichnung: Wein

Inhalt: 0,75 Liter

Alkohol: 14 % vol.

Ursprungsland: Spanien

Allergene: Enthält Sulfite

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

