

Der Weinpass

Ihr Überblick vom Ursprung zum Genuss

 Rotwein · Mas Collet · Seleccio · Spanien

Produzent: Celler de Capçanes

Rebsorte/n:

40% Garnacha, 30% Carinena > autochton
30% Cabernet Sauvignon > international, alle Sorten rot

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

Weintyp / Charakteristik:

Trockener, junger, mittelkräftiger Rotwein mit Holzfassreifung für den baldigen Genuss

Anblick / Aromen / Geschmack:

Farbe: dunkles Purpur > mittelintensiver Dichte

Duft: Einladender Duft > fruchtbetont nach Cassis, dunklen Kirschen und reifen Brombeeren. Dezent würzige Noten und Vanille.

Geschmack: Trocken, saftig > Kirschsafft und Cassis, Nuancen frischer Minze, angenehmes Mundgefühl, optimal strukturiert und balanciert > moderate Säure und reife Tannine, dezente Fruchtsüße und Würze zum Finale

Fazit: Ein Gaumenschmeichler der Lust auf mehr macht.

Verwendung / Speisempfehlung:

Ein sehr guter Speisebegleiter! Wir hatten Entrecote, Zitronen-Kräuterbutter und sautierte grüne Bohnen, mit Oreganoöl, würzigen Pfeffer, Kartoffelespuma mit Muskat und diesen herrlich beerigen Wein.

Seine Würze und die dunklen Beerennoten hielten Stand.

Mas Collet präsentiert sich mittelkräftig und einer gut eingebundenen frischen Säure. Ein absoluter Gewinn, wenn es nach dem Essen noch ein Glas mehr sein darf.

Der perfekte Longrunner für die Grillparty oder für einen tollen Abend am Deich oder auf der Wiese mit würzigem Bergkäse, rustikalem Brot und gut abgehangener Mettwurst, ...

Ursprung / Winzer:

Die Weingärten liegen privilegiert, von der Sonne verwöhnt, mit hervorragender Bodenbeschaffenheit und oft sehr alten Rebeständen vor großartiger Bergkulisse in der Nähe zum Mittelmeer. Hier werden mit Bescheidenheit hohe Qualitäten erzeugt. Weine dieser Region gelten als Geheimtipp. Sehr spannend.

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

Fruchtigkeit: 7

Süßegrad: 3

Balance: 8

Länge: 4

Intensität: 5

Komplexität: 5

Potenzial: jetzt bis 2024 beste Trinkreife

Lage / Boden / Klima:

Montsant, Katalonien, nordwestlich von Tarragona 150 bis 450 ü.M. Niedrige Lagen auf Schwemmlandböden, höhere Terrassenlagen auf kargem, mineralreichen Granit und Schiefer
Garnacha- und Syrahreben sind etwa 40 Jahre alt

Anbau / Ernte:

Garnacha und Carinena > traditionelle Buscherziehung, Cabernet > Drahtrahmen, Handarbeit im Weingarten, Bodenbearbeitung mit leicher maschineller Unterstützung
Ertragsreduziert auf 50 hl/ha

Weinbereitung:

Separate Verarbeitung aller Sorten > sanftes Pressen, Mazeration 12-14 Tage, Gärung bei kontrollierter Temperatur 26-29 °C, malolaktische Gärung, lange Kaltstabilisation, Reifung etwa 9 Monate in Barrique-Fässern > amerikanisches und französisches Holz > leicht bis medium geröstet und vorab mehrfach belegt, danach Vermählung der Weine und weitere 6 Monate Reifung im Edelstahl, Vegan

Produktion: etwa 60.000 Flaschen

Genusstemperatur: 12-14 °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

