

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:** 2018

Weintyp / Charakteristik:

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

Anblick / Aromen / Geschmack:

Farbe: Intensives Rubinrot

Duft: Einladender Duft fruchtbetont, Johannisbeeren geben sich mit Kirschen und reifen Brombeeren ein Stelldichein, dezent würzige Noten von Caramel und Vanille gesellen sich dazu

Geschmack: Trocken, saftig > Kirschsafft und Cassis, Nuancen frischer Minze, angenehmes Mundgefühl, perfekt strukturiert und balanciert > moderate Säure und reife Tannine, dezente Fruchtsüße und Würze machen das aromatischen Finale vollkommen

Fazit: Ein harmonischer Geselle. Schmeichelt dem Gaumen und macht Lust auf mehr

Verwendung / Speisempfehlung:

Der perfekte Wein für die Grillparty. Ein Longrunner zu pikanten Gerichten > Fleischbällchen, Feta mit Peperoni, Moussaka, Lammkoteletts mit duftigem Thymian, würziges Couscous, Tajingerichte mit Kartoffeln und viel Gemüse, eine gute Pasta Bolognese, für einen tollen Abend am Deich oder auf der Wiese mit würzigem Bergkäse, rustikalem Brot und Dauerwurst > gut abgehangene Mettwurst, ...

Ursprung / Winzer:

Montsant liegt nahe dem bekannten Priorat und der katalanischen Metropole Barcelona. In dieser Region wird seit jeher Wein angebaut. Früher vornehmlich für die eigene Versorgung, aber auch für die vielen Klöster der Gegend. Die Weingärten liegen privilegiert, von der Sonne verwöhnt, mit hervorragender Bodenbeschaffenheit und oft sehr alten Rebbeständen 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: 2

Balance: 8

Länge: 4

Intensität: 5

Komplexität: 4

Potenzial: jetzt bis 2021 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: 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

