

# Der Weinpass

## Ihr Überblick vom Ursprung zum Genuss

🍷 Rotwein · Peraj Ha'abib · Flor de Primavera · Spanien

**Produzent:** Celler de Capçanes

### Rebsorte/n:

35% Garnacha, 35% Carinena > autochton  
30% Cabernet Sauvigon > international, alle Sorten rot

**Herkunftsbezeichnung:** DO Montsant, Spanien **Jahrgang:** 2016

### Weintyp / Charakteristik:

Trockener, komplexer, kräftiger Rotwein mit Holzfassreifung und Reifepotenzial

### Besonderheit:

Kosher

### Anblick / Aromen / Geschmack:

**Farbe:** Intensives Purpur mit Rubinroten Einflüssen

**Duft:** Üppiger Duft, fruchtbetont und komplex! Noten von reifen dunklen Früchten > Cassis, saftige Kirschen, dezente Würze > Zedernholz, Zimtrinde, Schokolade, Kaffee, Florales > ein Hauch weiße Blüten, Kräuter > Eukalyptus, Vegetabil > rote Paprika

**Geschmack:** Trocken, fruchtbetont, stimmt auf den Duft ein, rassiger Körper getragen von Frucht gepaart mit Würze, sehr aromatisch, sehr wohl balanciert > mit dynamischer Säure, reifen Tanninen > schmelzigem Mundgefühl und langem komplexen Finale

**Fazit:** Ein vollmundiger, rassiger Verführer.

### Verwendung / Speisempfehlung:

Ein Wein für Genussmomente im ganzen Jahr. Sommerzeit > BBQ-Zeit, Pulled Pork aus dem Smoker, Herbstzeit > Wildsaison > Hirschragout mit Polenta, Ossobucco und herzhaft Aufläufe, Winterzeit > Rotweinfondue mit Wild- und Rindfleisch oder schließen Sie ihre Tafel mit reifem cremigen Weichkäse und Flor de Primavera.

### Ursprung / Winzer:

Dieser Wein hat Geschichte. Er ist die Rettung der Winzer von Capcanes. Denn mit ihm haben sie gelernt, wie man eine 3.000 Jahre alte Tradition ins zeitgenössische überführt. Ein Naturwein, durch und durch. Heutzutage State of the Art. Aber in den 90zigen, zurzeit seines Werdens, war das noch ganz anders. Da zählte Modernität und nicht Identität. Die 68 Winzerfamilien aus dem katholischen Dorf entschlossen sich jedoch für Beides und retteten mit der Entscheidung koscheren Wein für die jüdische Gemeinde des nahen Barcelonas produzieren und dem daraus resultierenden Erfolg ihr Sein. Der Erfolg ist ungebrochen. Ihr Wein wird immer wieder hoch bewertet und gilt als der wohl beste koschere Wein der Welt.

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

Fruchtigkeit: 7

Süßegrad: 3

Balance: 8

Länge: 7

Intensität: 7

Komplexität: 8

**Potenzial:** Jetzt bis 2026 beste Trinkreife, Lagerung max. 5 weitere Jahre

### Lage / Boden / Klima:

Montsant, Katalonien, nordwestlich von Tarragona 150 bis 450 ü.M. Niedrige Lagen auf Schwemmlandböden, höhere Terrassenlagen auf kargem, mineralreichen Granit, Schiefer und schwereren Tonböden. Mediterranes Klima mit maritimen Einflüssen und sehr warmen relativ trockenen Sommern und milden Wintern

### Anbau / Ernte:

Garnacha und Carinena > traditionelle Buscherziehung, Cabernet > Drahtrahmen, komplette Handarbeit im Weingarten, Bodenbearbeitung mit leicher maschineller Unterstützung. Anbau > sehr Ertragsreduziert auf ca. 35 hl/ha > pro Rebstock ca. 750 bis 1200 g Traubenmaterial, Ernte > von Hand in 20 kg Boxen > spät > Ende September > Handselektion der besten Beeren auf dem Sortiertisch

### Weinbereitung:

Alle Sorten wurden schonend zusammen verarbeitet > sanftes Pressen, Mazeration 29 Tage, Gärung mit natürlichen Umgebungshefen bei kontrollierter Temperatur 27-29 °C, malolaktische Gärung beginnt im Tank > Finale während der 14 monatigen Fassreifung im großen 500 Liter Holzfass aus französischer Eiche, Fassröstung > leicht bis medium, weitere 3 Monate Reifung im Edelstahl, Flaschenabfüllung, Vegan

**Produktion:** 10.500 Flaschen **Genusstemperatur:** 14-16 °C

### Informationen:

Verkehrsbezeichnung: Wein

Inhalt: 0,75 Liter

Alkohol: 15 % vol.

Ursprungsland: Spanien

Allergene: Enthält Sulfite

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

