Conde de Alicante

Spanien Alicante

2012 CRIANZA Alicante D.O.

Weingut

Eines der bedeutendsten spanischen Urlaubsgebiete ist die Region Alicante an der Costa Blanca. Von der Küste bis hoch ins Hinterland ziehen sich Weinberge, die hauptsächlich mit Monastrell, Bobal und Tempranillo bestockt sind. Monastrell, eine der berühmtesten Sorten Südfrankreichs und dort Mourvèdre genannt, bringt farbstarke, üppige, und urwüchsige mit reifem Tannin ausgestattete Weine hervor, die gerade in Cuveés mit Tempranillo den Geschmack breiter Konsumentenschichten hervorragend treffen. Der Tempranillo ist klar, modern mit gezügelter Frucht und nicht zu üppig. Eine Bereicherung für das Sortiment ist der Monastrell Semidulce, der allen halbtrocken-Trinkern perfekt auf den Leib geschnitten ist. Fast unverschämt preiswert ist die Crianza aus Monastrell und Tempranillo, die Spanien-Neulingen den idealen Einstieg bieten. Conde de Alicante finden Sie in vielen Restaurants entlang der Costa Blanca und zählt zu den bedeutendsten Betrieben der Levante.

Expertise

Jahrgang:	2012
gesetzl. Herkunft:	Alicante DO
Alkoholgehlt:	13.00 % Vol.
Restzucker:	2.40 g/l
Säure:	5.10 g/l
Geschmack:	trocken
Anbaugebiet:	Alicante
Rebsorten:	Tempranillo, Monastrell

Vinifizierung

Nach der selektiven Lese von Hand werden die Trauben entrappt. Die Sorten werden getrennt vinifiziert, die Maischegärung dauert ca. 12 Tage bei einer Temperatur von etwa 26°C. Danach folgt die Coupage. Die malolaktische Gärung erfolgt im Barrique. Der Wein lagert für ca. 12 Monate in amerikanischen Barriques, danach folgt der weitere Ausbau in der Flasche.

Sensorik

Heidelbeeren und Vanillenoten, Tabak und Kakao, sanft und weich am Gaumen, gute Länge

Passt gut zu

Geschmorte Lammhaxe, kräftig gebratene Rotbarbe

Lagerfähig

8 Jahre

Tipp

Die Crianza ist mehr als 1 Jahr in Fässern aus amerikanischer Eiche gereift und hat eine satte Portion Holz mit Vanillenoten mitbekommen. Nach wie vor ist die Säure und das Tannin präsent, der Wein ist recht fest und kompakt mit guter Struktur.