A B A D A L

Abadal | Spanien | Pla de Bages

2022 FRANC Pla de Bages D.O.

Weingut

Knapp eine Stunde nördlich von Barcelona gelangt man in eine einzigartige, fast unangetastete Naturkulisse. In Sichtweite der zerklüfteten Felsformationen des berühmten Montserrat erstreckt sich eine urwüchsige, von Kiefern- und Eichenwäldern durchzogene Landschaft zum Träumen. Eingebettet in die prachtvolle Natur am Fuß der Pyrenäen liegt hier die gerade mal 500 ha kleine, traditionsreiche Weinregion DO Pla de Bages, ein Geheimtipp für Insider und Kenner. Mit Abstand bedeutendster Produzent und auch qualitative Lokomotive der DO Pla de Bages ist seit einigen Jahren die Bodegas Abadal, geführt von der Familie Roqueta, deren Weingeschichte vor Ort bis ins 12. Jahrhundert zurückreicht. Besonders Valenti Roqueta, heute noch Grandseigneur im Kontrollrat der DO, ist die Führungsrolle der Bodega und der ausgezeichnete Ruf der Region zu verdanken. Dank seines Önologie Studiums im französischen Montpellier, internationaler Erfahrung und viel Ehrgeiz konnte die Qualität seit den 90iger Jahren extrem gesteigert werden. Der Sohn Ramon Roqueta und der Önologe Joan Soler führen heute das Erbe mit großer Leidenschaft fort. Das mediterran geprägte Mittelgebirgsklima mit hohen Temperaturschwankungen und geringem Niederschlag führt bei Abadal zu fruchtstarken, konzentrierten Weinen mit kräutiger Frische, die über ein erstaunlich gutes Alterungspotential verfügen. Typisch sind Noten von Kiefernzapfen, Lavendel, Thymian und Rosmarin – aromatische Kräuter und Bäume, welche zwischen den alten Rebstöcken auf terrassierten Weinbergen gedeihen. Ähnlichkeiten bei Rebsorten und Weinstil mit dem nahen Frankreich sind nicht zufällig. Seit über 100 Jahren konnten sich hier französische Rebsorten wie Cabernet, Merlot und Syrah perfekt an das raue Mikroklima anpassen und ergeben heute fruchtbetonte und moderne Weine, die zugleich den Charakter der Rebsorte wie der Region auf einzigartige Weise widergeben.

Expertise

Jahrgang:	2022
gesetzl. Herkunft:	DO Pla de Bages
Alkoholgehalt:	14.00 % Vol.
Restzucker:	2.50 g/l
Säure:	5.30 g/l
Geschmack:	trocken
Anbaugebiet:	Pla de Bages
Rebsorten:	Cabernet Franc, Tempranillo, Sumoll

Vinifizierung

Die Trauben werden in kleinen Kisten gelesen. Separate Vergärung bei kontrollierter Tempertur, anschließender Ausbau für 4 Monate im Barrique.

Sensorik

Strahlendes Rubinrot, Intensive Frucht mit kühler Mineralität, sehr angenehme Tanninstruktur

Passt gut zu

Tapas, gegrilltem Lamm oder Rind

Lagerfähig

5 Jahre

Tipp

Die französische Eleganz des Cabernet Franc bekommt durch den Tempranillo spanisches Temprament verliehen. Ein runder, fruchtbetonter Wein - perfekt zu Tapas oder für den Grillabend mit guten Freunden.