



# Huerta de Albalá

Huerta de Albalá



Spanien

Andalusien



## 2010 TABERNER No. 1 Tierra de Cadiz

### Weingut

Weltklasse-Rotweine aus Spaniens Süden - die Marschrichtung der brandneuen Bodega Huerta de Albalá ist unmißverständlich. Mit Mittelmaß möchte sich Vicente Taberner, treibende Kraft hinter dem ehrgeizigen Projekt, nicht abgeben. Mehr als 15 Jahre Erfahrung im Import spanischer Weine nach Deutschland ließen in Vicente Taberner den Wunsch nach einer eigenen Bodega reifen, die neue Maßstäbe setzen und ein Highlight spanischer Weinkultur werden sollte. Durch seine guten Kontakte nach Andalusien ergab sich nach langer Suche die überraschende Chance, in der Nähe von Arco de la Frontera, am Fuße der Sierra de Grazelema, ein Areal von knapp 100 ha zu erwerben, welches ideale Voraussetzungen für das einzigartige Projekt bot. Neue Weinberge wurden mit Syrah, Merlot, Cabernet Sauvignon und der autochthonen Sorte Tintilla de Rota bepflanzt und eine spektakuläre Bodega im Château-Stil konzipiert und gebaut. Flaggschiff der handwerklich produzierten Terroir-Weine ist „Taberner“ mit 9 Monaten Ausbau in Holz, der „Taberner 1“ dagegen eine radikale Selektion mit 14 Monaten Barrique, sehr rar und extrem limitiert. Beide Erstlingsweine sind mit 92 bzw. 95 Punkten von Robert Parker sehr hoch bewertet worden. Eine außergewöhnliche Empfehlung ist der Gutswein Barbazul. Vicente Taberner ist es gelungen, in Andalusien ein neues Rotwein-Kapitel aufzuschlagen, welches in dieser Form bisher nicht denkbar war. Châpeau!

### Expertise

<b>Jahrgang:</b>	2010
<b>gesetzl. Herkunft:</b>	Vino de la tierra de Cadiz
<b>Alkoholgehalt:</b>	15.00 % Vol.
<b>Restzucker:</b>	2.30 g/l
<b>Säure:</b>	5.30 g/l
<b>Geschmack:</b>	trocken
<b>Anbaugebiet:</b>	Andalusien
<b>Rebsorten:</b>	70% Syrah, 27% Merlot, 3% Cab.-Sauv.

### Vinifizierung

Lese von Hand zum optimalen Reifezeitpunkt. Zusätzliche manuelle Selektion der besten Trauben. Lange Maischestandzeit bei 28 °C. Biologischer Säureabbau im Holzfass, danach Ausbau in französischen Barriques für 14 Monate.

### Sensorik

Tief schwarz, dunkle Waldfrüchte, Tabak, Schoko und Kaffee, unglaubliche Dichte und Fülle, Blockbuster-Wein

### Passt gut zu

geschmorte Wildgerichte

### Lagerfähig

20 Jahre

### Tipp

Eine unglaubliche Selektion der besten Trauben eines Jahrganges ergibt den N°1. Ein Wein von einer Dichte und Konzentration, daß es fast schmerzt. Intensiver geht's nicht.