



Taberner N°1 Tierra de Cadiz

Weingut

Mit Mittelmaß möchte man sich bei Huerta de Albalá nicht abgeben - die Marschrichtung geht unmißverständlich in Richtung Weltklasse-Rotweine aus Andalusien. Das nagelneue Weingut ist ein Novum in der gesamten Region, die Jahrhunderte lang der Erzeugung von Sherry vorbehalten war. Mit Vicente Taberner, erfahrener Händler spanischer Weine, erkannte erstmals eine renommierte Persönlichkeit das Potential dieser Gegend für Rotweine. Zögerte nicht lange, und stampfte dort eine Bodega aus dem Boden, wie man sie südlich von Madrid bisher noch nicht gesehen hatte. Das Klima am Fuße der Sierra de Grazelema ist ideal, tagsüber gleichmäßig warm, nachts hingegen kühlt es empfindlich ab. Das fördert die Ausprägung der Traubenaromen, die Weine haben eine unbändige Dichte und Kraft. Bereits der erste Jahrgang wurde vom Weinpapst Parker sehr hoch bewertet. Eine absolute Entdeckung und extravaganter Tipp für Fortgeschrittene.

Bewertungen

2005er 95 Parker Punkte

Expertise

Jahrgang:	2008
Alkohol in % Vol.:	14.5
Restzucker in g/lit:	1.8
Gesamtsäure in g/lit:	4.8
Geschmacksrichtung:	trocken
Anbaugebiet:	Andalusien
Rebsorten:	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 ca. (ab Jahrgang)

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.