



Huerta de Albalá

Huerta de Albalá



Spanien

Andalusien



2020 BARBAZUL Selección Especial 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

| | |
|---------------------------|---|
| Jahrgang: | 2020 |
| gesetzl. Herkunft: | Vino de la tierra de Cadiz |
| Alkoholgehalt: | 15.00 % Vol. |
| Restzucker: | 3.20 g/l |
| Säure: | 5.30 g/l |
| Geschmack: | trocken |
| Anbaugebiet: | Andalusien |
| Rebsorten: | Tintilla de Rota, Syrah, Merlot, Cabernet-Sauvignon |

Vinifizierung

Lese von Hand zum optimalen Reifezeitpunkt. Manuelle Entrappung und lange Maischestandzeit bei ca. 24 - 28 °C. Vergärung im Holzfass und Ausbau in französischen Barrique für 6 Monate.

Sensorik

Tiefdunkel, warme und weiche Nase nach reifen roten Früchten, explosive Kraft und große Dichte, kräftiger als der normale Barbazul, lang am Gaumen mit intensivem Nachhall.

Passt gut zu

Osso buco, kräftige BBQ Burger, Pappardelle mit geschmortem Rind und Bohnen.

Lagerfähig

10 Jahre

Tipp

Die Selection ist der neue Geniestreich von Vicente Taberner: Ein Teil des Leseguts stammt von den Weinbergen des Taberner, da zugleich der Syrah anteil etwas höher als beim Standard Barbazul ist, wirkt der Wein deutlich fülliger und intensiver. Top Empfehlung!