

Huerta de Albalá

Spanien

Andalusien



**2019 TABERNER SELECCION ESPECIAL
Tierra de Cadiz**

Weingut

Es ist schon ein gewaltiges Vermächtnis, welches Vicente Taberner hinterlassen hat. Ein großartiges Weingut mit Weltklasse-Rotweinen und einen einzigartigen Ruf, der weit über Spanien hinausreicht. Und eine riesengroße Lücke als tüftelnder Önologe und Hans Dampf in allen Gassen. Sein Weingut Huerta de Albalá selbst hat glücklicherweise seinen Weg gefunden, langjährige Mitarbeiter arbeiten strikt in seinem Sinne und die Weine stehen auf einem soliden

Fundament. Der Stil der Weine ist nach wie vor geprägt von den einzigartigen klimatischen und geologischen Gegebenheiten am Fuße der Sierra de Grazelema, tief im Süden Andalusiens und unweit von Arcos de La Frontera. Die vor knapp 20 Jahren angelegten Weinberge mit Syrah, Merlot, Tintilla de Rota und anderen autochthonen Sorten sind inzwischen im besten Alter und liefern hochklassiges Traubenmaterial, welches in der spektakulären Bodega aufs Sorgfältigste verarbeitet wird.

Tipp

Ein kraftvoller, vielschichtiger Rotwein aus selektierten Spitzenparzellen, mit würzigen Holznoten, dunkler Frucht und eleganter Reife durch Ausbau im französischen Eichenfass.

Nährwertangaben: (pro 100 ml)	
Brennwert:	n.v.
Kohlenhydrate:	n.v. g
davon Zucker	n.v. g
Zutaten:	Trauben, Zucker, Antioxidantien

Expertise

Jahrgang:	2019
gesetzl. Herkunft:	Vino de la tierra de Cadiz
Alkoholgehalt:	14.50 % Vol.
Restzucker:	0.25 g/l
Säure:	5.30 g/l
Geschmack:	trocken
Anbaugebiet:	Andalusien
Ausbau:	500L Holz-Fuder
Rebsorten:	Syrah, Merlot, Cabernet-Sauvignon, , ,

Vinifizierung

Für den "Selección" von Taberner werden ausschließlich die Trauben der besten Lagen verwendet. Die Lese erfolgt von Hand zum optimalen Reifezeitpunkt. Danach erfolgt die manuelle Entrappung und eine längere Maischestandzeit bei ca. 24 - 28 °C. Gärung und Ausbau erfolgt in 500L Fudern aus französischer Eiche.

Sensorik

Mitteltiefes Kirschrot mit warmen Mahagoni-Reflexen. In der Nase entfalten sich würzige Holznoten von Pinie, begleitet von balsamischen, anisartigen und leicht mentholischen Nuancen sowie einem Hauch von Kokos und Vanille. Am Gaumen verbinden sich diese Aromen mit dunkler Frucht wie schwarzen Johannisbeeren zu einem vielschichtigen und harmonischen Gesamtbild. Im Finish wirkt er weich, würzig und anhaltend mit eleganter Tiefe.

Passt gut zu

Iberisches Schweinefilet mit Rosmarin, gerösteten Mandeln und leichter Cassis-Jus

Lagerfähig

10 Jahre