



2023 BARBAZUL Chardonnay 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!

Tipp

Selten genug findet man in Andalusien einen solch frischen Weißwein, der über genügend Säure verfügt, frisch und wunderbar harmonisch und rund daherkommt.

Nährwertangaben: (pro 100 ml)

Brennwert: 305 kJ / 73 kcal
Kohlenhydrate: 0,22 g
davon Zucker 0,22 g

Zutaten: Trauben, Säureregulatoren (Weinsäure), Stabilisatoren (Kaliumpolyspartat, Gummiarabikum, Carboxymethylcellulose), Konservierungsstoffe (Schwefeldioxid), Verpackungsgase (Stickstoff),

Expertise

Jahrgang:	2023
gesetzl. Herkunft:	Vino de la tierra de Cadiz
Alkoholgehalt:	13.00 % Vol.
Restzucker:	1.70 g/l
Säure:	5.97 g/l
Geschmack:	trocken
Anbaugebiet:	Andalusien
Ausbau:	Edelstahltank
Rebsorten:	Chardonnay

Vinifizierung

Lese von Hand zum optimalen Reifezeitpunkt, mit ausgewogenem Säure- und Zuckergehalt. Die Gärung erfolgt im Kaltgärverfahren, danach Ausbau im Edeltank.

Sensorik

Blütenaromen, dezente Honignoten und gelbe Fruchtaromen, feine Säure und gute Struktur

Passt gut zu

Tapas-Klassikern, wie Pimientos de Padron und Gambas in Knoblauchöl

Lagerfähig

4 Jahre