



2024 VIA TERRA SELECTION Tinto Terra Alta D.O.

Weingut

Edetària - nach dem Namen einer altrömischen Handelsstrasse hat der charismatische Joan Lliberia seine kleine Weinmanufaktur im Herzen von Terra Alta benannt. Nach einigen Jahren als international erfolgreicher Manager mußte sich Joan vor etwa 10 Jahren der Entscheidung stellen, entweder sein Managerleben weiterzuführen oder aber das kleine, elterliche Weingut zu übernehmen und daraus was zu machen. Da er schon seinem Großvater am liebsten im Weinberg geholfen hatte, war die Entscheidung rasch gefällt. Seine Ersparnisse investierte er 2003 in einen gelungenen Neubau - und nach wenigen Jahren schon gilt Edetaria als bestes Weingut in Terra Alta. Geholfen haben dabei die einzigartigen Lagen, die auf lediglich knapp 30 ha in einem außergewöhnlichen Terroir mit fünf unterschiedlichen Bodentypen verteilt sind. Bei den Weissweinen gilt Joan als Pionier der autochthonen Sorte Garnacha Blanca, die mit Viognier ergänzt wird. Ebenfalls ungewöhnlich ist die rote Garnacha Peluda, eine spezielle Varietät voll intensiver Frucht und Mineralik. Die meisten dieser Stöcke wurden von Joan's Großvater vor mehr als 50 Jahren gepflanzt. Der wäre sicherlich stolz, dass seine Weine heute zu den besten Spaniens zählen und im aktuellen Spanienführer Guía Peñin sogar mit dem 2005er Edetaria den höchstbewerteten Weisswein Spaniens stellen.

Tipp

Eine besonders hochwertige Varietät der Garnacha ist die Garnacha Peluda mit sehr samtigen Blättern und intensiven Aromen von roten Früchten. Der Via Terra ist eher unterkühlt und erinnert eher an einen Burgunder als einen üppigen Spanier.

Nährwertangaben: (pro 100 ml)
 Brennwert: 301 kJ / 72 Kcal
 Kohlenhydrate: 2,6 g
 davon Zucker 0,1 g
Zutaten: TRAUBE, Konservierungsmittel(SULFITE), Säuren(ZITRONENSÄURE, WEINSÄURE)

Expertise

Jahrgang:	2024
gesetzl. Herkunft:	Terra Alta DO
Alkoholgehalt:	14.00 % Vol.
Restzucker:	3.40 g/l
Säure:	5.00 g/l
Geschmack:	trocken
Anbaugebiet:	Terra Alta
Ausbau:	Edelstahltank
Rebsorten:	Garnacha Fina

Vinifizierung

Die Trauben werden vollreif in Körbe gelesen und dann maischevergoren. Der Ausbau erfolgt im Stahltank mit kurzer Lagerung in gebrauchten Holzfässern.

Sensorik

Rote Beerenfrüchte, zarte Kirschnote, feingliedriger, sehr eleganter und kühler Wein

Passt gut zu

Paella, Hähnchentopf

Lagerfähig

5 Jahre