

# EDE ÀRIA



Edetaria

Spanien

Terra Alta



## 2022 VIA EDETANA 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

Ein moderner, feinfruchtiger und eleganter Spanier, der nichts mehr mit überladen-marmeladigen Südweinen zu tun hat. Ein wunderschöner, vielseitiger Essensbegleiter, unaufdringlich nobel.

<b>Nährwertangaben: (pro 100 ml)</b>	
Brennwert:	335 kJ / 80 Kcal
Kohlenhydrate:	2,6 g
davon Zucker	0,01 g
<b>Zutaten:</b>	Trauben, Zucker, Antioxidantien

### Expertise

<b>Jahrgang:</b>	2022
<b>gesetzl. Herkunft:</b>	Terra Alta DO
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.50 % Vol.
<b>Restzucker:</b>	2.70 g/l
<b>Säure:</b>	4.10 g/l
<b>Geschmack:</b>	trocken
<b>Anbaugebiet:</b>	Terra Alta
<b>Ausbau:</b>	Edelstahltank
<b>Rebsorten:</b>	Garnacha Peluda, Garnacha Fina

### Vinifizierung

Die Trauben werden vollreif in Körbe gelesen und dann maischevergoren. Der Ausbau erfolgt im Stahltank, danach Reifung für 12 Monate in 300 Liter Fässern aus französischer Eiche.

### Sensorik

Kräftige Beerenfrucht, Schwarzkirschen, am Gaumen packend, geschliffen und elegant.

### Passt gut zu

Kaninchenrücken, Rindercarpaccio

### Lagerfähig

8 Jahre