

ABADAL



Abadal

Spanien

Pla de Bages



2023 FRANC
Pla de Bages D.O.

Weingut

Nördlich von Barcelona, mit Blick auf den berühmten Montserrat, liegt eine wilde, von Kiefern- und Eichenwäldern durchzogene Traumlandschaft. Am Fuß der Pyrenäen befindet sich die nur 500 ha große Weinregion DO Pla de Bages – ein Geheimtipp für Kenner. Bedeutendster Erzeuger und treibende Kraft der Region ist die Bodegas Abadal, geführt von der Familie Roqueta, deren Weingeschichte bis ins 12. Jahrhundert reicht. Besonders Valenti Roqueta, bis heute Grandseigneur im Kontrollrat der DO, hat maßgeblich zur Qualität und zum Ruf der Region beigetragen. Mit einem Önologie-Studium in Montpellier, internationaler Erfahrung und viel Ehrgeiz hob er das Niveau der Weine seit den 90er Jahren deutlich. Heute führen sein Sohn Ramon Roqueta und Önologe Miquel Palau das Erbe mit Leidenschaft weiter. Das mediterrane Mittelgebirgsklima mit starken Temperaturschwankungen und wenig Regen bringt fruchtbetonte, konzentrierte Weine mit kräutiger Frische und beachtlichem Alterungspotential hervor. Typisch sind Aromen von Kiefernzapfen, Lavendel, Thymian und Rosmarin – Pflanzen, die zwischen den alten Reben auf Terrassen gedeihen. Früher auf französische Sorten fokussiert, setzt man heute verstärkt auf fast vergessene lokale Rebsorten wie Picapoll, Mandó und Sumoll.

Tipp

Die französische Eleganz des Cabernet Franc bekommt durch den Tempranillo spanisches Temperament verliehen. Ein runder, fruchtbetonter Wein - perfekt zu Tapas oder für den Grillabend mit guten Freunden.

Nährwertangaben: (pro 100 ml)

Brennwert: 329 kJ / 79 Kcal

Kohlenhydrate: 1 g

davon Zucker 0,5 g

Zutaten: Traube, Konservierungsmittel (Schwefeldioxid), Stabilisatoren (Gummi arabicum)

Expertise

Jahrgang:	2023
gesetzl. Herkunft:	DO Pla de Bages
Alkoholgehalt:	14.00 % Vol.
Restzucker:	0.79 g/l
Säure:	3.15 g/l
Geschmack:	trocken
Anbaugebiet:	Pla de Bages
Ausbau:	Barrique
Rebsorten:	Cabernet Franc, Sumoll, Mandó

Vinifizierung

Die Trauben werden in kleinen Kisten gelesen. Separate Vergärung bei kontrollierter Tempertur, anschließender Ausbau für 4 Monate im Barrique.

Sensorik

Strahlendes Rubinrot, Intensive Frucht mit kühler Mineralität, sehr angenehme Tanninstruktur

Passt gut zu

Tapas, gegrilltem Lamm oder Rind

Lagerfähig

5 Jahre