

ABADAL



Abadal



Weingut

Nördlich von Barcelona, mit Blick auf den berühmtenMontserrat, 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

Dieser Merlot vereint sich, wie der Name schon vermuten lässt, aus 5 verschiedenen Klonen des Merlot von unterschiedlichen Einzellagen. In Summe entsteht ein vielschichtige Aromenspiel mit viel Würze, kühler Eleganz und rund geschliffenen Tanninen.

Spanien

Pla de Bages

2021 CINC
Pla de Bages D.O.

Expertise

Jahrgang:	2021
gesetzl. Herkunft:	DO Pla de Bages
Alkoholgehalt:	14.00 % Vol.
Restzucker:	0.40 g/l
Säure:	0.50 g/l
Geschmack:	trocken
Anbaugebiet:	Pla de Bages
Ausbau:	Barrique
Rebsorten:	Merlot

Vinifizierung

Die Trauben werden in kleinen Kisten gelesen. Separate Vergärung bei kontrollierter Tempertur, anschließender Ausbau für 12 Monate im Barrique.

Sensorik

Dunkles Rubinrot, Intensive Nase von Waldfrüchten mit würzigen Anklängen, langer mineralischer Nachhall

Passt gut zu

Schmorbraten mit Preiselbeeren

Lagerfähig

15 Jahre