

# A B A D A L



Abadal

Spanien

Pla de Bages



2021 3.9  
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 kräftiger 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 Einzellage namens 3.9 bietet mit seinen kalkhaltigen, roten Lehmböden die perfekten Bedingungen für Cabernet Sauvignon und Syrah. Ein großer Wein mit viel Kraft, ausbalanciertem Holzeinsatz und balsamischen Nachhall.

### Nährwertangaben: (pro 100 ml)

Brennwert: 345 kJ / 82 Kcal

Kohlenhydrate: 0,59 g

davon Zucker 0,09 g

**Zutaten:** Traube, Konservierungsmittel (Schwefeldioxid), Stabilisator (Gummi arabicum)

## Expertise

<b>Jahrgang:</b>	2021
<b>gesetzl. Herkunft:</b>	DO Pla de Bages
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.00 % Vol.
<b>Restzucker:</b>	0.86 g/l
<b>Säure:</b>	3.70 g/l
<b>Geschmack:</b>	trocken
<b>Anbaugebiet:</b>	Pla de Bages
<b>Ausbau:</b>	barrique
<b>Rebsorten:</b>	Cabernet Sauvignon, Syrah

## Vinifizierung

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

## Sensorik

Kräftiges Rubinrot, Aromen von Pflaume, reifen Johannisbeeren und Minze, langer mineralischer Nachhall

## Passt gut zu

Hochrippe vom Rind, Rehbraten

## Lagerfähig

15 Jahre