

ABADAL

Abadal



Weingut

Knapp eine Stunde nördlich von Barcelona gelangt man in eine einzigartige, fast unangetastete Naturkulisse. In Sichtweite der zerklüfteten Felsformationen des berühmtenMontserrat erstreckt sich eine urwüchsige, von Kiefern- und Eichenwäldern durchzogene Landschaft zum Träumen. Eingebettet in die prachtvolle Natur am Fuß der Pyrenäen liegt hier die gerade mal 500 ha kleine, traditionsreiche Weinregion DO Pla de Bages, ein Geheimtipp für Insider und Kenner. Mit Abstand bedeutendster Produzent und auch qualitative Lokomotive der DO Pla de Bages ist seit einigen Jahren die Bodegas Abadal, geführt von der Familie Roqueta, deren Weingeschichte vor Ort bis ins 12. Jahrhundert zurückreicht. Besonders Valenti Roqueta, heute noch Grandseigneur im Kontrollrat der DO, ist die Führungsrolle der Bodega und der ausgezeichnete Ruf der Region zu verdanken. Dank seines Önologie Studiums im französischen Montpellier, internationaler Erfahrung und viel Ehrgeiz konnte die Qualität seit den 90iger Jahren extrem gesteigert werden. Der Sohn Ramon Roqueta und der Önologe Joan Soler führen heute das Erbe mit großer Leidenschaft fort. Das mediterran geprägte Mittelgebirgsklima mit hohen Temperaturschwankungen und geringem Niederschlag führt bei Abadal zu fruchtstarken, konzentrierten Weinen mit kräutiger Frische, die über ein erstaunlich gutes Alterungspotential verfügen. Typisch sind Noten von Kiefernzapfen, Lavendel, Thymian und Rosmarin – aromatische Kräuter und Bäume, welche zwischen den alten Rebstöcken auf terrassierten Weinbergen gedeihen. Ähnlichkeiten bei Rebsorten und Weinstil mit dem nahen Frankreich sind nicht zufällig. Seit über 100 Jahren konnten sich hier französische Rebsorten wie Cabernet, Merlot und Syrah perfekt an das raue Mikroklima anpassen und ergeben heute fruchtbetonte und moderne Weine, die zugleich den Charakter der Rebsorte wie der Region auf einzigartige Weise wiedergeben.

Tipp

Anfang des letzten Jahrhunderts war die Rebsorte Mandó zusammen mit Sumoll noch die vorherrschende Sorte in der Region Bages. Während des Industrialisierungszeitalters wurden die Anbauflächen stark verkleinert und diese Sorte fast vergessen. ABADAL setzt sich nun stark für den Wiederaufbau und die internationale Wahrnehmung des Mandó ein.



Spanien

Pla de Bages

2020 MANDÓ
Pla de Bages D.O.

Expertise

Jahrgang:	2020
gesetzl. Herkunft:	DO Pla de Bages
Alkoholgehalt:	12.50 % Vol.
Restzucker:	0.80 g/l
Säure:	3.20 g/l
Geschmack:	trocken
Anbaugebiet:	Pla de Bages
Rebsorten:	Mandó
Ausbau:	40% in großen Holzfässern, 60% in Ton Amphoren

Vinifizierung

Die Trauben werden in kleinen Kisten gelesen. Separate Vergärung bei kontrollierter Temperatur, anschließender Ausbau für 12 Monate. Ein Teil in großen Holzfässern und der andere Teil (60%) in Amphoren-Gefäßen aus Ton.

Sensorik

Florael Aromen mit Anklängen von Johannibrot Fruchtmak, erdige Noten und Spuren von Gewürzen, Lakritze und reifen Früchten. Im Mund ist er ausgewogen, üppig und rund. Er endet mit einem für diese Sorte typischen aromatischen Charakter mit intensiver Säure, die ihm eine große Länge im Glas verleiht. Frisch und elegant, spiegelt die Identität dieser autochtonen Rebsorte perfekt wieder.

Passt gut zu

gegrillter Thunfisch, Gerichte mit Wildpilzen, aber auch gut zu intensivem Sushi.

Lagerfähig

8 Jahre