

A B A D A L



Abadal

Spanien

Pla de Bages



2024 NURVA Rosado 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 krätiger 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

Sehr hochwertiger Rosé aus alten katalanischen Rebsorten. Sehr fein und zart - eher leicht mit feinen Zitrusnoten.

Nährwertangaben: (pro 100 ml)

Brennwert: 297 kJ / 71 Kcal

Kohlenhydrate: 1,2 g

davon Zucker 0,7 g

Zutaten: Traube, Konservierungsmittel (Schwefeldioxid, Kaliummetabisulfit), Antioxidationsmittel (Ascorbinsäure), Stabilisator (Metaweinsäure, Gummi arabicum)

Expertise

Jahrgang:	2024
gesetzl. Herkunft:	DO Pla de Bages
Alkoholgehalt:	12.00 % Vol.
Restzucker:	0.30 g/l
Säure:	3.00 g/l
Geschmack:	trocken
Anbaugebiet:	Pla de Bages
Ausbau:	10% des Weines reifen für 3 Monate in 500L Holzfässern
Rebsorten:	Mandó, Sumoll, Picapoll negra, , ,

Vinifizierung

Die Trauben werden in kleinen Kisten gelesen. Separate Getrennte Vergärung der Rebsorten bei kontrollierter Tempertur, anschließende Lagerung auf der Feinhefe im Stahltank. Die Assemblage erfolgt vor der Flaschenfüllung.

Sensorik

Aromatik von wilden Beeren und Pflaume, gepaart mit etwas Fenchel. Ausbalancierte Säurestruktur und fruchtintensiver Nachhall.

Passt gut zu

Thunfischfilet, Jakobsmuscheln vom Grill

Lagerfähig

5 Jahre