



MONTARAZ

Montaraz



Spanien

Tierra de Castilla



2017 MONTARAZ UNICO Tierra de Castilla

Weingut

Der Klimawandel bringt die verschiedensten Veränderungen mit sich. Ötzi's Mumie taucht plötzlich aus dem schmelzenden Eis auf und selbst große Flüsse lassen sich sommers trockenen Fußes überqueren. Auch im Weinbau kämpfen die Winzer mit sich mittelfristig ändernden Bedingungen. Das Rebsortenspektrum steht hier besonders im Focus, langjährig gewohnte Sorten scheinen eher wenig geeignet, alte und teilweise weniger beachtete Sorten erleben eine Renaissance. In Spanien in erster Linie Monastrell. Durch ihre Dickschaligkeit gut vor Hitze geschützt, kommt sie zudem noch mit wenig Wasser aus. Es dürfte kein Zufall sein, dass Monastrell, in Südfrankreich wird sie Mourvèdre genannt, durch ihre Anpassungsfähigkeit an ein sehr warmes Klima im Mittelmeerraum jahrhundertlang die am weitesten verbreitete Rebsorte war. Obwohl die Sorte in den letzten Jahrzehnten durch Tempranillo oder gar Shiraz ersetzt wurde, lassen sich gerade in Anbaugebieten der spanischen Levante, also rund um Valencia und Murcia, alte mit Monastrell bepflanzte Weinberge finden. Aus dem hügeligen Hinterland Richtung Albacete stammen auch die Trauben von MONTARAZ, zweier neuer Weine der Bodega Cortijo Trifillas. Ein Cortijo ist eine Art Bauernhaus, sieben solcher Cortijos, die mehr als 150 Jahre alte sind, wurden mit viel Liebe zum Detail zu hochwertigen Ferienhäusern ausgebaut. Gegründet und geleitet wird das ganze von einer Gruppe junger Agronomen und Önologen, die unter dem Namen Terramagna für innovative Weinbau-Projekte in mehreren Regionen in Spanien verantwortlich sind.

Mit MONTARAZ stellen sie hier zwei neue Monastrell-Weine vor, die ein überragendes Preis-Genuss-Verhältnis aufweisen. Knackige Beerenfrucht und sanftes Tannin kennzeichnen den einfachen Monastrell, der Unico mit 4 Monaten Barrique glänzt samtig-kraftvoll mit viel Kräuterwürze.

Expertise

Jahrgang:	2017
gesetzl. Herkunft:	Tierra de Castilla
Alkoholgehalt:	13.50 % Vol.
Restzucker:	3.70 g/l
Säure:	5.90 g/l
Geschmack:	trocken
Anbaugebiet:	Tierra de Castilla
Rebsorten:	Monastrell

Vinifizierung

Ertragsreduierung und strenge Selektion am Rebstock bilden die Grundlage für die Qualität. Nach dem Entrappen erfolgt die temperaturkontrollierte Gärung bei 25-28°C. Die malolaktische Gärung findet in französischen Eichenholzfässern statt.

Sensorik

Intensives Rubinrot mit violetten Reflexen. In der Nase finden sich schwarze Fruchtaromen, Vanille und mineralische Noten. Auch am Gaumen dominieren schwarze, reife Früchte und leichte Vanillenoten. Der Wein ist samtig, vollmundig und gut strukturiert.

Passt gut zu

Ideal zu allen möglichen Fleischgerichten, Eintöpfen, Reisgerichten sowie Pasta, gebratener Fisch oder auch Fischauflauf. Auch gut zu gereiftem Schafskäse

Lagerfähig

8 Jahre

Tipp

Die dickschaligen Monastrell Beeren haben sich im Laufe der Zeit perfekt an die warmen klimatischen Bedingungen in Spanien angepasst. Die sehr fruchtigen, leicht Kräuterwürzigen Weine von Montaraz sind die perfekte Alternative für alle die Primitiv und Ripasso Weine lieben!