



Montaraz



Spanien

Jumilla



2024 Monastrell UNICO BIO Jumilla DO

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 Fokus, 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 speziell im Anbaugebiet Jumilla, etliche alte mit Monastrell bepflanzte Weinberge finden. Von hier stammen auch die Trauben von MONTARAZ, zweier neuer Weine der Winzer-Dynastie Juan Gil Bodegas. Seit dem Wiedereinstieg der Urenkel des Firmengründers im Jahre 2001 ist es mit dem bereits 1916 gegründeten Betrieb steil bergauf gegangen. Bestes Beispiel ist der legendäre Kultwein "El Nido" der ebenfalls von Juan Gil in Jumilla produziert wird. 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, dessen Weinberge auf einem Hochplateau in traditioneller Buscherziehung angelegt sind und ohne künstliche Bewässerung auskommen ist nochmals konzentrierter, runder und überzeugt durch intensive, dunkle Fruchtaromatik.

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 Primitivo und Ripasso Weine lieben!

Nährwertangaben: (pro 100 ml)

Brennwert: 352 kJ / 84 Kcal
Kohlenhydrate: 1 g
davon Zucker 0,3 g

Zutaten: Trauben, Konservierungsstoffe (Sulfite)

Expertise

| | |
|---------------------------|---------------------------|
| Jahrgang: | 2024 |
| gesetzl. Herkunft: | Jumilla DO |
| Alkoholgehalt: | 14.00 % Vol. |
| Restzucker: | 4.70 g/l |
| Säure: | 5.20 g/l |
| Geschmack: | trocken |
| Anbaugebiet: | Jumilla |
| Ausbau: | junger Wein ohne Barrique |
| Rebsorten: | Monastrell |

Vinifizierung

Strenge Selektion der Trauben aus einigen der besten Weinberge. Nach der Ernte werden die Trauben rasch in die Kellerei gebracht und bei einer kontrollierten Temperatur von 25°C vergoren.

Sensorik

Violett mit einem blauen Unterton. In der Nase intensive Aromen von Schwarzkirsche, aber auch reife Pflaumen und etwas Mokka. Im Mund ist der Wein frisch und schmackhaft mit ausgeglichener Säure und sehr rundgeschliffenen Taninen, die für ein angenehmes Geschmackserlebnis sorgen.

Passt gut zu

Ideal zu allen möglichen Fleischgerichten, Eintöpfe Reisgerichte und auch Pasta. Sehr gut auch zu Fischauflauf.

Lagerfähig

6 Jahre