



MONTARAZ

Montaraz



Spanien

Jumilla



2020 CLIO Jumilla D.O.

## Weingut

Der Klimawandel bringt die verschiedensten Veränderungen mit sich. Ötzis 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 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.

## Expertise

<b>Jahrgang:</b>	2020
<b>gesetzl. Herkunft:</b>	Jumilla D.O.P.
<b>Alkoholgehalt:</b>	16.00 % Vol.
<b>Restzucker:</b>	4.20 g/l
<b>Säure:</b>	5.40 g/l
<b>Geschmack:</b>	trocken
<b>Anbaugebiet:</b>	Jumilla
<b>Rebsorten:</b>	70% Monastrell, 30% Cabernet Sauvignon

## Vinifizierung

Die Trauben für den Zweitwein des El Nido "Clio" stammen ebenfalls von alten Monastrellweinbergen mit geringen Erträgen. Die Trauben werden in kleinen Körben gelesen um Druckstellen zu vermeiden. Anschließend wird das Lesegut zu den Triagetischen gebracht wo die besten Trauben ausgewählt werden. Nach der Vinifizierung reift der Wein 24 Monate in neuen französischen und amerikanischen Eichenfässern.

## Sensorik

Im Glas intensive, violette Farbe. In der Nase rauchige Noten, Unterholz, Brombeeren, Mineralik sowie Heidelbeeren und Brombeeren. Opulenter Wein, samtig und mit großer Dichte, würzige Aromen und eine langes Finish.

## Passt gut zu

Krustenbraten in Schalotten-Pfeffersöße

## Lagerfähig

15 Jahre

## Tipp

Ebensol kultiger Zweitwein des legendären "El Nido". Etwas weniger wuchtig, dafür früher trinkreif und mit extra langem Finish...