



MONTARAZ

Montaraz



Spanien

Jumilla



2020 TOURÁN Campo de Borja

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

Jahrgang:	2020
gesetzl. Herkunft:	Campo de Borja
Alkoholgehalt:	16.00 % Vol.
Restzucker:	4.60 g/l
Säure:	6.00 g/l
Geschmack:	trocken
Anbaugebiet:	Jumilla
Rebsorten:	Garnacha

Vinifizierung

Bodegas Morca befindet sich in dem Dorf Borja in der Provinz Zaragoza. Die Garnacha-Trauben aus den kleinen Parzellen (mit geringen Erträgen) werden von Hand gelesen und separat in kleinen Fässern vergoren. Die malolaktische Gärung erfolgt in französischen Eichenfässern, für die Dauer von 22 Monaten. Jedes Fass wird einzeln verkostet und nur die besten fließen in die Produktion des Tourán ein. Daher werden nur begrenzte Stückzahlen dieses Spiteznweines produziert.

Sensorik

In der Nase viel schwarze und blaue Früchte, Brombeeren, Blaubeeren, Vanille, Eichenholz, Backgewürz und Lakritze. Üppige Körper mit gut integriertes Tannin und frischer Säure welche die süße Frucht auszugleicht. Am Gaumen eine Fülle von schwarzen Pflaumen, Brombeeren, Lakritze, schwarzer Pfeffer, Graphit und Zimt.

Passt gut zu

Boeuf Bourguignon

Lagerfähig

15 Jahre

Tipp

Der Touran wird, wie der Kultwein "El Nido", ebenfalls von der Gil Family produziert. Niedrige Erträge im Weinberg und die strenge Selektion im Keller sind die Grundlage für diesen exklusiven Wein.