

Cerro La Isa »Viñedo Singular«

Bodega Juan Carlos Sancha

Schmeckbare Weingeschichte. Wenn die Zeit im Wein erlebbar wird. Ausgebaut in gebrauchten 500l-Fässern aus neutraler Eiche. Spontan vergoren ohne jeden Eingriff oder Zusatz. Lange auf der Feinhefe gereift und ohne Schwefel abgefüllt. Ein eindrucksvoller Spitzenrotwein, der schon im steinig mineralisch geprägten, absolut fruchtfreien Duft enorme Vertikalität und Komplexität unter Beweis stellt. Auf der Zunge salzig, straff und präzise im Zug, breit, ohne breit zu sein, enorm lang am Gaumen und fordernd vielschichtig in Anspruch, Aroma und Physis. Verändert sich in der Karaffe mit jeder Minute an der Luft, wird noch präziser, noch mundfüllender, aber auch noch anspruchsvoller. Vermittelt eine Vorstellung davon, was »Authentizität« im Wein bedeuten kann. Einer wie kein anderer. Klischeefrei großes Wein-Erlebnis, das nachhaltig im Gedächtnis bleibt. Ausreichend lange vor Genuß dekantieren.

Alkohol: 15 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2029+
Restzucker: 0,6 g/l
Bewirtschaftung: Biologisch
Ausbau: Holzfass > 300 l
Boden: Kalkmergel
Besonderes: Nicht zusätzlich geschwefelt | ungeschönt | unfiltriert | Naturwein
Dekantieren: 1
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Naturkork
ManVuin®: Ja
Schwefel: Ja
Schönung: Keine
pH-Wert: 3,36

0,75l
SRR20770

K&U
www.weinhalle.de