



»Peña el Gato« Garnacha Natural

Bodega Juan Carlos Sancha

Alkohol: 16 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2028
Restzucker: 0,2 g/l
Bewirtschaftung: Biologisch
Ausbau: Holzfass > 300 l
Boden: Kalkmergel
Besonderes: Ohne Schwefelzusatz |
ungeschönt | unfiltriert | Naturwein
Dekantieren: 1
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Naturkork
ManVuin®: Ja
Schwefel: Ja
Schönung: Keine
pH-Wert: 3,59

0,75l

SRR23765

Große Grenache von einem Weinberg mit über 100 Jahre alten Reben, der auf über 550 m Höhe liegt und dessen Trauben hier gänzlich ohne Zusatz von Schwefel in Wein übersetzt wurden. Schwefelfreier Naturwein also. Eine Herausforderung, bei derart hohem pH-Wert einen Wein ohne jegliche Zusatzstoffe zu produzieren. Juan-Carlos Sancha hat ihn spontan in gebrauchten 500-Liter-Fässern aus französischer Eiche vergoren, in denen er ihn auch über 11 Monate auf der Feinhefe reifte. Der Unterschied zu seinen anderen Peña el Gato-Weinen, die er minimal schwefelt, ist erstaunlich: Seine Natur-Version wirkt zunächst staubig und durchaus auch etwas altmodisch im Duft, der an einen frisch gebohrtenen Treppenaufgang in einem ehrwürdigen Altbau erinnert, an das Graphit eines frisch gespitzten echten Bleistiftes, an den weißen Pfeffer und die weiße Schokolade, an denen man hochwertige Grenache in Blindverkostungen erkennen kann. Im Mund die typische Wirkung schwefelfreier Rotweine: Da wirkt der Wein offener als die anderen, minimal geschwefelten Versionen; fast schon transparent spült er seine feinkörnigen Gerbstoffe in den Mundraum, durchdringend pikant salzig in der Mineralität alter Reben; mit festem Griff packen seine Tannine die Zunge, spürbar edel und feinkörnig, fast schwebend in der Konsistenz und doch spürbar präsent in der Physis. Der Wein wirkt unerwartet sauber, rein und präzise im Mundgefühl, nur der leicht staubig wirkende Duft lässt auf den schwefelfreien Ausbau schließen. Wir sind gespannt, wohin sich diese Naturwein-Referenz entwickeln wird, sagen ihr aber große Zukunft voraus.