»Peña el Gato« Garnacha Granito

Bodega Juan Carlos Sancha

Was für eine Grenache! Die zickige rote Rebsorte des Mittelmeer-Raumes zeigt hier, was in ihr steckt. Hier von saurem Granit, einem Boden, auf dem sie eher selten gedeiht. Während ihr die Klimakrise an der Rhône, im Languedoc und in bestimmten Regionen Spaniens schwer zu schaffen macht, läuft sie hier, in der Höhe des vergessenen Hinterlandes der Rioja, zu rarer Klasse auf, die Juan-Carlos Sancha einmal mehr als Meister seines Faches ausweist.Trotz der 16 Volumenprozent erstaunlich elegant, kühl und fein im Duft, der an den Aufguss von sehr gutem schwarzen Tee erinnert. Schimmert da der Granit durch? Fast unglaublich dann die physische Wirkung der Gerbstoffe. Da zeigt der Wein, was Grenache|Garnacha nur ganz selten kann: Enorm tiefgründige Wirkung, vertikal im Sinne des Wortes; lang und feinkörnig kühl am Gaumen; rauchig und fast speckig weich in der Wirkung, die sich ganz auf die Zunge konzentriert; agil und vibrierend lebendig. Großes Weinerlebnis, raffiniert anders als erwartet. Nicht rustikal alkoholbeladen, sondern edel, weil pikant würzig und weder breit noch müde, sondern quirlig agil im Mundgefühl. Da wird Rotwein zum physikalischen Erlebnis, das die Zunge, einem kühlen, dicht gewirkten Seidentuch ähnlich, geschmeidig umhüllt. Sehr eindrucksvoll und seinen Preis mit fast schon irrem Mehrwert füllend ...

Alkohol: 16 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2028+
Restzucker: 0,6 g/l
Bewirtschaftung: Biologisch
Ausbau: Barrique (gebraucht)
Boden: Granit
Besonderes: Minimal geschwefelt | ungeschönt | unfiltriert | ohne Zusatzstoffe | Naturwein
Dekantieren: 1
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Naturkork
ManVuin®: Ja
Schwefel: Ja
Schönung: Keine
pH-Wert: 3,56

0,75l
SRR24766

K&U
www.weinhalle.de