



»Banastero« Garnacha Tinta

Zabdi Wines

Zabdi-Wines, ein Familienbetrieb, gegründet 2016 in Toro, von Marijo Pérez, leitende Weinbautechnikerin, mit einem Abschluss in Mikrobiologie und Forscherin in Landwirtschaftlicher Biotechnologie in Frankreich, und Ihrem Ehemann und erfahrenen Winzer und weinbaulichem Berater Jabier Marquínez, der über viele Jahre für die Weine des renommierten Castillo De Sajazarra (Rioja) verantwortlich war. Die Reben waren bereits im Familienbesitz, sie sind durch tiefgründig sandige Böden auf natürliche Weise vor der Reblaus geschützt und deshalb wurzel-echt gepflanzt, also nicht auf eine amerikanische Unterlage aufgepfropft.

Eindrucksvoll und ein absoluter Messe-Geheimtipp, die seltene Garnacha Tinta »Banastero«. Ein eindrucksvoll muskulöser und körperreicher Rotwein, der seine komplexe Balance aus Frucht und Würze alten Garnacha-Reben verdankt. Mundfüllend samtig und weich, enorm dicht durch winzige Erträge, tolle Gerbstoffqualität mit praller Frucht und warmer Fülle, umrahmt von präsentem, aber raffiniert eingebundenem Holzfasseinfluß - "klassisch spanisch", und doch souverän individuell. Jabier verleiht seiner Garnacha Tinta durch schonende Extraktion ein zwar enorm dichtes, zugleich aber auch seidig kühles Gerbstoffgerüst. Handwerkskunst, die prächtige Frucht mit der fein abgestimmten Würze des Barriques in einem Rotwein zu vereinen versteht, der unformulierte Wünsche erfüllt. Ein Rotwein mit Saft und Kraft für die kalten Nächte im Jahr, der aber auch in sommerlichen Hochdruckphasen (am besten unter freiem Himmel genossen) große Freude macht.

Alkohol: 14 Vol %

Trinkbar ab: sofort - 2035+

Bewirtschaftung: Biologisch (nicht zertif.)

Ausbau: Barrique (gebraucht)

Boden: Sand/Lehm/Geröll

Besonderes: 56 mg/l Gesamt SO₂ |

Ohne Zusatzstoffe | ungeschönt | unfiltriert

Dekantieren: 1

Vergärung: Spontan | Naturhefe

Verschlussart: Naturkork

ManVuin®: 1

Schwefel: 1

Schönung: Unfiltriert

Vegan: Ja

0,75l

STR22003



www.weinhalle.de