

»Don Joseph« Monastrell dulce natural (Solera)

Casa Los Frailes

Im Gedenken an die Jahrhunderte alte Süßweintradition ihrer Region keltert Familie Velázquez diese Spätlese. Dazu konzentriert sie Monastrell-Trauben an der Rebe bis Mitte Oktober zu Rosinen auf einer Einzellage, die an einem Hang auf einer Höhe von 650 Metern liegt. Permanenter Wind trocknet dort den morgendlichen Tau vom nahen Meer so schnell, daß die Trauben nicht faulen können und einen potenziellen Alkoholgehalt von 19 bis 21 % erreichen. Nach der Ernte werden die ganzen Trauben über 15- 20 Tage täglich zertreten und beginnen dabei spontan zu vergären. Nach dem Abpressen wird ihr Saft in Fässer aus französischer Eiche umgefüllt, wo die Gärung nach 3 bis 4 Monaten langsam zum Stillstand kommt, weil die Hefepopulationen bei rund 150 g/l natürlich verbleibenden Restzuckers erschöpft sind. Dann wird der Wein in verschiedenen Behältnissen im uralten Weinkeller der Familie eingelagert, um schließlich als Solera aus verschiedenen Jahrgängen (hier sind es zu 15 % der Jahrgang 2022, zu 20 % 2021, zu 55 % 2020 und zu 10 % 2018) abgefüllt zu werden.Es entsteht ein unerwartet raffinierter roter Süßwein wohltuender Harmonie und Balance. Im Mundgefühl saftig und fruchtig zugleich in der Komplexität der Reife und des beginnenden Alters. Wohltuend präsentiert er seine warme, weiche mediterrane Süße, die spontan kulinarische Phantasien auslöst. Ein grandioses Kulturgetränk!

Alkohol: 13 Vol %
Trinkbar ab: sofort - 2035+
Restzucker: 160 g/l
Bewirtschaftung: Biologisch
Ausbau: Betontank
Boden: Kalkmergel
Besonderes: Solera aus verschiedenen Jahrgängen | Süßwein aus getrockneten Trauben | ungeschönt | keine Zusatzstoffe
Dekantieren: 1
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Naturkork
ManVuin®: 1
Schwefel: 1
Vegan: Ja
pH-Wert: 3,95

0,5l
SVRNV200

K&U
www.weinhalle.de