



»Volalto« Monastrell Barrica

Azul y Garanza

»Volalto«. Ein spannendes Weinprojekt in der DO Jumilla. Spanien mal ohne die Verunstaltungen der modernen Kellertechnik. Zwischen der »Sierra de la Cingla« und der »Sierra de los Gavilanes« stehen im Hoya Torres-Tal auf 900 m Höhe - Spanien ist topographisch nach der Schweiz das zweithöchste Land Europas - alte, wurzelechte Monastrell-Reben. Es sind die höchsten Weinberge der Region Levante. Sie wurden schon immer biologisch bewirtschaftet, heute zertifiziert. Monastrell heißt in Frankreich Mourvèdre, eine Rebsorte, die Hitze liebt und trockenes Klima, und deshalb im gesamten Mittelmeerraum zu Hause ist.

Fernando Barrena, seit über 15 Jahren an »Azul y Garanza« beteiligt, widmet sich mit seiner Partnerin Maria Ángeles Conesa den traditionellen Buschreben, die hier oben noch in ursprünglich natürlicher Biodiversität gedeihen. »Ein magischer Ort«, meint Fernando, dessen Erträge aber winzig ausfallen, weil die mageren Kalkböden, die Hitze und die Trockenheit in dem abgeschiedenen Hochtal nur sehr kleine Beeren mit dicken Beerenschalen hervorbringen, aus denen die beiden einen dunklen, rustikal dicht gestrickten Rotwein keltern, dessen kraftvolles Gerbstoff-Gerüst sie in 500 Liter-Fässern aus französischer Eiche zu zähmen versuchen.

Ihr »Volalto« ist denn auch kein zarter Bursche, sondern ein Kraftprotz, so wild und ursprünglich wie die Natur, aus der er stammt. Keine Schminke, keine Eingriffe, keine Schönungen, keine Korrekturen. Mutig ehrliches Winzerhandwerk, das sich in deftig rustikalen Gerbstoffen manifestiert, die umrahmt vom noblen Holz französischer 500l-Fässer in trinkfreudige Bahnen gelenkt werden. Ein Prachtstück von Alltagswein aus Spanien. Ausdruck seiner wilden, natürlichen Herkunft. Aus biologischem Weinbau. Zu einem Preis auf den Markt gebracht, für den man Fernando und Maria nur danken kann.

Alkohol: 14,5 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2024+
Restzucker: 0,2 g/l
Bewirtschaftung: Biologisch
Ausbau: Holzfass > 300 l
Boden: Kalkmergel
Besonderes: Minimale Schwefelung
Dekantieren: 1
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Naturkork
ManVuin®: 1
Schwefel: 1
Schönung: Keine
Vegan: Ja
pH-Wert: 3,7

0,75l
SNR25103



www.weinhalle.de