



»Carinyena« Serres Velles D.O Penedès MontRubi

Die Weinbeschreibung auf der Website von MontRubi liest sich wie viele andere: Uninspiriert und langweilig. Als käme sie aus dem Automaten der KI. Dabei ist dieser reinsortige Carignan, spanisch Cariñena, alles andere als das. Er weckt die Geister, bläht die Nüstern, rollt in dichten Wogen dunkelfruchtiger Würze mit Kraft und Saft über die Zunge und entfaltet sich dabei zu opulent rustikaler Pracht, die Staunen macht. Da sind große Gläser angesagt und am besten eine Karaffe. Kein auf Hochglanz polierter Weinmacher-Schönling, sondern ein maximal naturbelassener Kraftprotz, der seine mächtige Konsistenz alten Buschreben auf 528 m Höhe in der katalanischen Küstengebirgskette verdankt. Dort sorgt mediterranes Klima mit kontinentalem Einfluss für ein drastisches Tag-Nacht-Temperatur-Gefälle, das dem Wein seine einmalige Konstitution, seine Spannung, aber auch seine Frische im Trunk verleiht. Dunkel steht er im Glas. Im schwelgerisch herbstlichen Duft Pflaumenmus, orientalische Gewürze, Leder und Unterholz. Die Kraft seines Alkohols ahnt man, schmeckt und fühlt man aber nicht. Kühl wirkt der Wein im Trunk, entfaltet auf der Zunge in kraftvollem Griff eine beeindruckend dicht verwobene Gerbstoff-Wirkung. Konzentriert und mundfüllend, aromatisch dunkelblau, an Gewürznelken und dunkle Beeren erinnernd, durch den Verzicht auf Schwefel den Mundraum mit dichter Konsistenz auskleidend. Eindrucksvolles Weinerleben für Herbst und Winter. Für gemütliche Stunden in kalten Nächten. Dürfte sich über die kommenden zehn Jahre zu rarer Pracht entfalten.

Alkohol: 14,5 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2035+
Restzucker: 0,2 g/l
Bewirtschaftung: Biologisch
Ausbau: Barrique (gebraucht)
Boden: Kalkmergel
Besonderes: nicht zusätzlich
geschwefelt | unfiltriert | ungeschönt |
Naturwein |
Dekantieren: 1
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Naturkork
ManVuin®: 1
Schwefel: 1
Schönung: Keine
Vegan: Ja
pH-Wert: 3,55

0,75l
SPR21102



www.weinhalle.de