



»Carinyena« Serres Velles D.O Penedès MontRubi

Reinsortige Carignan aus dem Penedes. Dort heißt die Rebsorte Cariñena. Ein Monster von Rotwein, das die Geister weckt, die Nüstern bläht und in dichten Wogen dunkelfruchtiger Würze mit Kraft und Saft über die Zunge rollt. Dabei entfaltet sich der Wein zu opulent rustikaler Pracht, die Staunen macht. Da sind große Gläser angesagt und am besten serviert man ihn aus der 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 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2034+
Restzucker: 0,4 g/l
Bewirtschaftung: Biologisch
Ausbau: Barrique (gebraucht)
Boden: Kalkmergel
Besonderes: Nicht zusätzlich
geschwefelt | unfiltriert | ungeschönt |
Naturwein |
Dekantieren: Ja
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Naturkork
ManVuin®: 1
Schwefel: 1
Schönung: Keine
Vegan: Ja
pH-Wert: 3,65

0,75l
SPR20102



www.weinhalle.de