



2016

»Duroña« D.O Penedès

Montrubi

Duroña ist der Name jener Lage, in der die 1955 gepflanzten Sumoll-Reben stehen, die diesem Wein besondere Frische und Trinkfreude verleihen. Duroña ist eine Cuvée aus 50% Sumoll, 25 % Grenache und 25% Carignan. Die drei Rebsorten stehen auf vielen kleinen Parzellen, die das Landschaftsbild des Penedes noch immer archaisch prägen. Sumoll sorgt für Frische und Kirschfrucht, die Grenache steuert Samt und Seide, Saftigkeit und Fülle bei, und die gute alte Carignan von 1959 liefert Würze, Tiefe und Rückgrat, sowie dunkle Beeren und schwarze Früchte. Alle drei zusammen verleihen diesem eigenwillig kühlen Rotwein den eigenständigen Charakter alter, autochthoner Reben.

Wie fast überall im Süden zeigt sich 2016 auch hier als großer Jahrgang. Er wirkt dicht und komplett im Mund, kraft- und gehaltvoll, ohne im Alkohol kopflastig zu sein. Die Reben stehen auf über 600 m Höhe, weshalb trotz sommerlicher Hitze der Alkohol nur moderate 13,5 Vol. % anzeigt. Beeindruckend die mundfüllende Konsistenz der alten Reben, Ergebnis gekonnt schonender Extraktion. Samtig weiche Gerbstoffe, die die Sumoll mit ihrer Säure so fröhlich frisch über die Zunge transportiert, daß Duroña vor allem zu entsprechender Küche, vom gegrillten Lamm über Wild (Reh) bis zu herbstlichen Pilzgerichten, läuft wie Schmidts Katze. Ein urspanischer Rotwein, der anders riecht und schmeckt, als man es erwartet, und doch so spanisch ist in der Frische der Höhenlage. Toller Rotwein mit Charakter für Genießer, die Persönlichkeit im Rotwein zu schätzen wissen.

Alkohol: 13,5 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2028
Restzucker: 0,5 g/l
Anbau: Biologisch
Ausbau: Barrique (gebraucht)
Boden: Sand/Lehm/Geröll
Besonderes: Minimal geschwefelt |
Naturwein | in Umstellung
Dekantieren: Ja
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Naturkork
ManuVin®: Ja
Schwefel: Ja
Schönung: Leichte Filtration
Vegan: Ja
pH-Wert: 3.32

0,75l

14,00 EUR

Inkl. MwSt. zzgl. Versand

Bestellnummer:

SPR16110



www.weinhalle.de