



2019

Monastrell »Altamente«

Azul y Garanza

Monastrell ist eine alte Rebsorte, die auch Mataro genannt wird, bzw. Monestrell auf Katalanisch, in Frankreich hat sie im provençalischen Bandol Berühmtheit erlangt als Mourvèdre. Sie wird dort angebaut, wo es trocken und heiß ist, denn für echten und falschen Mehltau ist die Rebsorte sehr empfänglich. Viele Winzer beschreiben sie als »zickig«, weil ihr Reifeverhalten nicht homogen ist und sie nur niedrige Erträge bringt. Auf der anderen Seite gilt sie als reduktiv im Ausbau, ist also stabilisierendes Element in Cuvées, und kann tiefdunkle, beerige, hochwertig würzige Rotweine liefern, die lange reifen können.

»Altamente« ist kein großer Rotwein. Er zeigt den rustikalen, fast schon deftigen Charakter, den die Rebsorte, hier übrigens wurzelecht als uralte Buschreben stehend, im heißen Südosten Spaniens entwickelt. Die Reben stehen auf 900 m Höhe (deshalb der Name »Altamente«) im Schutz einer 1100 m hohen Bergkette, die sie vom Mittelmeer trennt. Es ist heiß hier, die Höhenlage garantiert aber ideale Wachstumbedingungen. Zu verblüffend günstigem Preis bekommt man hier Handlese, biologischen Anbau, extrem niedrige Erträge und Ausbau in Edelstahltanks, garantiert ohne Önologefummel im Keller.

Ein urwüchsig natürlicher Rotwein zum Wein-macht-Freude-Preis. Tiefdunkles Rot mit blauem Rand. Im deftigen Bukett Holunderbeeren, trockene Wildkräuter, Unterholz, Brombeeren. Intensiv, balsamisch, mediterran, aber nicht heiß. Im Mund erstaunlich frisch und samtig, durchaus rustikal in den Gerbstoffen weil ehrlich, also nicht weichgespült. Was zu diesem Preis nicht anders zu erwarten ist. Dafür steht hier die urwüchsige Kraft der Natur, aus der er kommt, im Glas. Maximal natürlicher, ehrlicher Alltagsrotwein, der die Küche des Alltags mit Bravour begleitet und auch nach dem Essen noch mundet. Was will man mehr!

Alkohol: 14 Vol %

Trinkbar ab: sofort

Optimale Reife: - 2024+

Restzucker: 1,2 g/l

Anbau: Biologisch

Ausbau: Betontank

Boden: Sand/Lehm/Geröll

Dekantieren: Ja

Vergärung: Spontan | Naturhefe

Verschlussart: Naturkork

ManuVin®: Ja

Schwefel: Ja

Schönung: Keine

Vegan: Nein

pH-Wert: 3.6

0,75l

7,00 EUR

Inkl. MwSt. zzgl. Versand

Bestellnummer:

SNR19102



www.weinhalle.de