

2019 La Cesta

FRANCK MASSARD - PRIORAT, SPANIEN



Die von Hand gelesenen und komplett entrappten Trauben liegen zwei Tage auf der Maische und gären knapp 10 Tage. Insgesamt verbleibt der Jungwein 20 Tage im Stahltank und wird kaum bewegt, da das Ziel keine starke Extraktion sondern nur eine feine Mazeration ist. Reife Durfte der La Cesta für sechs Monate in 500 Liter fassenden Tonneau Fässer. Dort stabilisiert sich der Wein und entwickelt seinen Charakter. Sehr überschaubare Miniertträge von ca. 1 kg Trauben pro Rebe sind das Ergebnis rigorosem Qualitätsmanagement (Selektion und Ertragsregulierung) im Weinberg. Man spürt die mineralische Kühle des Bodens und die Frische der 450 Meter hohen Weinberge, welche ausschließlich manuell und von Hand bewirtschaftet werden. Auf Pestizide, Fungizide und Herbizide, sowie auf Schwefel in sämtlichen Produktionsschritten wird rigoros verzichtet. Ein Risiko, welches sich lohnt einzugehen, um eine tolle Balance des Terroirs und den Aromen der Traube zu finden. Welch köstlicher Duft in der Nase! Sauerkirschen, würziger Pfeffer und getrocknete Kräuter wie Thymian wechseln einander im sich stetig verändernden Bouquet dekadent ätherisch-fruchtiger Aroma ab. Das Holz drängt sich nicht nach vorne, sondern bleibt dezent im Hintergrund. Es ist der dritte Jahrgang des "La Cesta" und bisher der ausdrückstärkste. Im Geschmack ist er voll, intensiv, dicht und lang, nicht zuletzt wegen der delikaten und feinen Säure. Trotz der 14% Alkohol wirkt er alles andere als plump oder marmeladig. Ohne zusätzlichen Schwefel abgefüllt.

Rebsorte Syrah	Region Priorat	Restzucker 0,5 g/l	Empfohlene Trinktemperatur 16-18°	Internationale Bewertungen
Klima heiß, Mediterranes Gebirgsklima	Appellation DOQ Priorat	Säure 6 g/l	Dekantieren / Karaffieren Ja	Lagerfähigkeit 5 bis 10
Boden Llicorella	Anbau naturnah und nachhaltig	Alkoholgehalt 14%	Empfohlenes Glas Bordeauxglas, Universalglas	Abgefüllt durch Franck Massard - R.E. 29.079 DO CAT Gratalcops, Spain
Höhe über N.N. 450 Meter	Ausbau 6 Monate in 500l Tonneau	Zusatzstoffe Enthält Sulfite	Verschluss Naturkork	Importiert durch Wein am Limit, 20251 Hamburg



Der Wiederaufstieg des Priorats begann Mitte der 80iger Jahre, als sich eine Gruppe wilder junger Winzer unter der Führung von Rene Barbier, Alvaro Palacios, José Luis Perez, Daphne Glorian und Carlos Pastrana dem Vermächtnis der Karthäusermönche in dieser gottverlassenen Gegend in der Nähe von Barcelona annahm. Allesamt sind sie heute anerkannte Größen auf dem Weltparkett des Weines. Auf www.weinamlimit.de weiterlesen.