

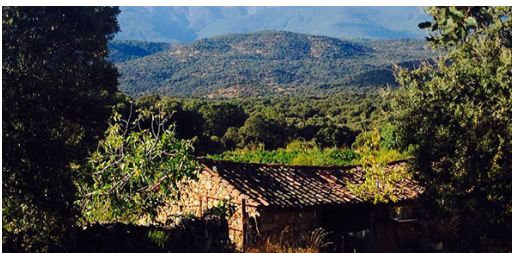
2022 El Mentridano

VITICOLA MENTRIDANA - VALLE DEL ALBERCHE, SPANIEN



Auf knapp 600 Meter Höhe wachsen die 40 Jahre alten Garnacha Reben auf Sand und Granitböden im wärmeren und flacheren Teil der Region, wie z.B. in der höher gelegenen Sierra de Gredos. Die Weinberge werden nach biodynamischen Kriterien bewirtschaftet und im Ergebnis entsteht hier ein üppiger Stil, ohne zu exzessiv zu sein, aber deutlich voller. Reine Handlese und Spontangärung mit Stielen und Stängeln. Nach der Gärung kommt der Wein für 7 Monate in 3.000 und 3.700 Liter große Holzfuder aus französischer Eiche. Ein sehr vielschichtiger, warmer Wein, der nach direktem öffnen ätherisch mit Noten von Thymian und Salbei duftet. Dazu gesellt sich ein intensiver rotfruchtiger Duft, der an Kirschen und Himbeeren erinnert. Im Mund mit einer frischen Säure und präsenten Gerbstoffen, die nach etwas Luft in der Karaffe deutlich besser eingebunden sind. Jetzt zu Chorizo y Papas trinken, auch wenn dieser Stoff noch deutlich mit weiterer Flaschenreife zulegen wird.

Rebsorte Garnacha	Region Valle del Alberche	Restzucker < 1 g/l	Empfohlene Trinktemperatur 14-16°	Internationale Bewertungen
Klima kontinental	Appellation Méntrida DO	Säure 5,16 g/l	Dekantieren / Karaffieren Ja	Lagerfähigkeit 10 bis 15 Jahre
Boden Granit, Kalk, Sand	Anbau naturnah und nachhaltig	Alkoholgehalt 14,5%	Empfohlenes Glas Bordeauxglas, Universalglas	Abgefüllt durch Vitícola Mentridana, 28221 Majadahonda España
Höhe über N.N. 650 Meter	Ausbau 7 Monate in gebrauchter franz. Eiche	Zusatzstoffe Enthält Sulfite	Verschluss Naturkork	Importiert durch Wein am Limit GmbH, 22529 Hamburg



Mit dem Jahrgang 2021 hat Dani Landi ein neues Projekt. Vitícola Mentridana ist ein Joint Venture mit seinem langjährigen Freund Curro Bareño Quintana, der bereits bei Fedellos do Couto an der Ribeira Sacra sein Können unter Beweis gestellt hat. Sie bewirtschaften die uralten Weinberge der Sierra de Gredos, haben alte Parzellen aus Familienbesitz teilweise neu bepflanzt und den wenigen verbliebenen Weinbauern in der Region den Wert ihrer Rebanlagen bewusst gemacht. Der Preis für diese Trauben hat sich dank Danis Arbeit verdreifacht. Es ziehen sogar wieder Menschen zurück in die Gredos, um die alten Weinberge zu bewirtschaften. Diese Berge sind so steil und unwirtlich gelegen, dass man teilweise nur mit Pferden dorthin kommt.

Auf www.weinamlimit.de weiterlesen.