

# 2018 LA CESTA

## FRANCK MASSARD - PRIORAT, SPANIEN



Obwohl 14,5% Alk. Weine nicht unserem präferierten Beuteschema entsprechen, waren wir von diesem Stoff von Anfang an begeistert. Wer sich auf Priorat einlässt, der muss solche hohen Werte eben akzeptieren, als ob er einen Boxer im Schwergewicht herausfordert. Die Formel, dass hoher Alkohol gleichbedeutend mit plump und marmeladig ist, geht bei diesem Stoff nicht auf. Die 22-tägige Mazeration und die anschließende Gärung der hangelesenen, komplett entrappten Trauben erfolgt langsam und behutsam im Stahltank. Es geht in erster Linie um eine vorsichtige Mazeration und keine starke Extraktion. Die Reifung erfolgte sechs Monate in französischen 500 Liter Tonneau Fässern der 2. und 3. Belegung. Miniertträge von 1 kg Trauben pro Rebstock sind das Ergebnis rigoroser Selektion und Ertragsregulierung im Weinberg. Man spürt die mineralische Kühle des Bodens und die Frische der 550 Meter hohen Weinberge. Diese werden ohne Pestizide und Herbizide und ausschließlich manuell bewirtschaftet. 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. Im Geschmack ist er voll, intensiv, dicht und lang, nicht zuletzt wegen der delikaten und feinen Säure. Der 2018er "La Cesta" ist ohne zusätzlichen Schwefel abgefüllt (weniger als 10 mg freien Schwefel).

<b>Rebsorte</b> Carignan, Syrah	<b>Region</b> Priorat	<b>Restzucker</b> 0,5 g/l	<b>Empfohlene Trinktemperatur</b> 16-18°	<b>Internationale Bewertungen</b>
<b>Klima</b> heiß, Mediterranes Gebirgsklima	<b>Appellation</b> DOQ Priorat	<b>Gesamtsäure</b> 6,5 g/l	<b>Dekantieren / Karaffieren</b> Ja	<b>Lagerfähigkeit</b> 5 bis 10
<b>Boden</b> Llicorella	<b>Anbau</b> naturnah und nachhaltig	<b>Alkoholgehalt</b> 14,5%	<b>Empfohlenes Glas</b> Bordeauxglas, Universalglas	<b>Abgefüllt durch</b> Franck Massard - R.E. 29.079 DO CAT Gratalcops, Spain
<b>Höhe über N.N.</b> 550 Meter	<b>Ausbau</b> 6 Monate in 500l Tonneau der 2. und 3. Belegung	<b>Zusatzstoffe</b> Enthält Sulfite	<b>Verschluss</b> Naturkork	<b>Importiert durch</b> 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](http://www.weinamlimit.de) weiterlesen.