

# 2018 ALMA DE TACANDE

## AZUL PERDIDO - LA PALMA, SPANIEN

azul PERDIDO  
vinos de españa



Auf La Palma sind viele Weinberge im gemischten Satz zu finden. In dieser West-südwestlichen ausgerichteten Lage sind es die autochtonen Rebsorten Listan Negro, Negramoll, Baboso Negro, Tintilla und Vejariego Negro die im Schnitt 20 Jahre alt sind. Der auf 820 Meter über dem Meer liegende Weinberg bei El Paso ist vulkanisch mit weissen Kalksteinen gemischt. Das ist in dieser Form einzigartig auf der Insel. Wie bei allen Weinen von Azul Perdido findet die Bewirtschaftung ausschließlich in Handarbeit statt. Herbizide werden nicht verwendet, dafür Ziegenmist aus lokaler Haltung zur Düngung genommen, Orangenöl und etwas Schwefel zum Schutz der Reben. In der Bodega werden die Trauben selektiert, entrappt, spontane Maischegärung für 8 Tage mit Unterstossen der Maische per Hand, schonende Pressung und Ausbau für 15 Monate in gebrauchten Barriques (Mercier MT), unfiltriert abgefüllt. Ein würziger rauchiger Rotwein, mit einem kühlen saftigen Kern. 750 Flaschen

<b>Rebsorte</b> Baboso Negro, Listan Negro, Negramoll, Tintilla, Viejariego Negro	<b>Region</b> La Palma	<b>Restzucker</b> 1,3 g/l	<b>Empfohlene Trinktemperatur</b> 16-18°	<b>Internationale Bewertungen</b>
<b>Klima</b> atlantisch, gemäßigt, subtropisch	<b>Appellation</b> La Palma D.O.	<b>Säure</b> 4,23 g/l	<b>Dekantieren / Karaffieren</b> Ja	<b>Lagerfähigkeit</b> 5 bis 10
<b>Boden</b> Roter Vulkanboden, Vulkanboden mit Kalksteinen	<b>Anbau</b> naturnah und nachhaltig	<b>Alkoholgehalt</b> 14%	<b>Empfohlenes Glas</b> Bordeauxglas, Universalglas	<b>Abgefüllt durch</b> Azul Perdido, 38712 Breña Baja - La Palma, Spain
<b>Höhe über N.N.</b> 820 Meter	<b>Ausbau</b> 15 Monate in gebrauchten Barriques	<b>Zusatzstoffe</b> Enthält Sulfite	<b>Verschluss</b> Naturkork	<b>Importiert durch</b> Wein am Limit, 20251 Hamburg



Auf der grün bewaldeten Kanareninsel La Palma befindet sich das Garagenweingut Azul Perdido (verlorenes Blau) von Rüdiger Ewerth, der mit seiner Familie bereits seit einigen Jahrzehnten auf der Insel lebt. Während seiner Zeit an der Mosel, wurde er vom Weinbazillus befallen und kümmert sich seither liebevoll um seine Weinberge in der neuen Wahlheimat. Er verwendet keine Herbizide, sondern nur Orangenöl, Ziegenmolke, minimal Schwefel und zur Düngung kommt ausschließlich Ziegenmist aus lokaler Haltung zum Einsatz.

Auf [www.weinamlimit.de](http://www.weinamlimit.de) weiterlesen.