

## 2020 Las Uvas de la Ira

DANIEL GÓMEZ JIMÉNEZ-LANDI - EL REAL DE SAN VICENTE, SPANIEN



Der Name dieses Weins stammt von der Novelle des amerikanischen Schriftstellers John Steinbeck "Früchte des Zorns" beeinflusst. Die Beeren stammen von fünf unterschiedlichen Lagen, die zwischen 750 - 800 Meter über dem Meer in der Nähe des Dörfchens El Real de San Vicente liegen. Der Granitboden und die extremen Unterschiede von Tages- und Nachttemperaturen lassen einen faszinierend frischen, eleganten Garnacha aus 40 - 65 Jahre alten Reben entstehen. Ein Drittel der Trauben wird direkt gepresst, um als blanc de noir vergoren zu werden. Ein weiteres Drittel hat eine kurze Maischegärung hinter sich und das letzte Drittel der Trauben wird per Maceration Carbonique vergoren. Alle drei Arten werden nach Ende des Gärprozesses geblendet, damit der Wein in Ruhe 12 Monate reifen kann. Weit entfernt von den dunklen, eingekochten Exemplaren, die man sonst aus Spanien kennt. Kirsche, Himbeere, Erdbeere, Lavendel, leicht zitrisch (Orangenzeste) und mit einer delikaten, kühlen Nase, balancierender Säure und Frische, trotz der 15% Alk. So weich und elegant, seidig und raffiniert. Ein echter Daniel Landi-Wein und ein Trademark für diese Region und Stilistik.

<b>Rebsorte</b> Grenache / Garnacha	<b>Region</b> El Real de San Vicente	<b>Restzucker</b> <1 g/l	<b>Empfohlene Trinktemperatur</b> 14-16°	<b>Internationale Bewertungen</b> 93 P. Luis Gutiérrez (Robert Parker Wine Advocate)
<b>Klima</b> kontinental	<b>Appellation</b> DO Méntrida	<b>Säure</b> 5,23 g/l	<b>Dekantieren / Karaffieren</b> Ja	<b>Lagerfähigkeit</b> 10 bis 15
<b>Boden</b> Granit, Kalk, Sand	<b>Anbau</b> naturnah und nachhaltig	<b>Alkoholgehalt</b> 15%	<b>Empfohlenes Glas</b> Bordeauxglas	<b>Abgefüllt durch</b> Daniel El Travieso SL, Madrid
<b>Höhe über N.N.</b> 750 - 800 Meter	<b>Ausbau</b> 10 Monate in 1500 und 3000 Liter Fuder-Fässern	<b>Zusatzstoffe</b> Enthält Sulfite	<b>Verschluss</b> Naturkork	<b>Importiert durch</b> Wein am Limit, 20251 Hamburg



Daniel Landi aka „Dani Landi“ ist mit Fernando Garcia von der Bodega Marañones (Commando G) die treibende Kraft hinter den elegantesten Garnachas Spaniens. Er stammt aus der Mentrída Region bei Madrid und ist in verschiedene Projekte u. a. in der Sierra de Gredos seit langem involviert. In 2012 hat er sich mit der Idee, einige der ältesten und besten Lagen der Region in Eigenregie auszubauen, selbstständig gemacht. Seine Philosophie beschränkt sich auf eine sehr traditionelle Vinifikation mit langen, aber sehr vorsichtigen Maischestandzeiten ohne zu starke Extraktion, sowie dem Ausbau in gebrauchten und großen Fuderfässern.

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