

NEGRAMOLL „PIEZAS N1.“

BODEGA MATÍAS I TORRES - LA PALMA, SPANIEN

MATÍAS / TORRES



In einer alten 150 Jahre alten Baumkelter wird dieser elegante inseltypische Rotwein gekeltert. Das einmischen der teilweise unentrappten Beeren passiert ganz traditionell mit den Füßen. Spontan vergoren, oxydativ in 600 Liter großen 30 Jahre alten Holzbütten und gebrauchten Barriques. Die sich am Boden entlang kriechenden wurzelechten Reben, 50+ Jahre alt, befinden sich auf vulkanischen Böden in 300-600 Meter im Süden und im Nordwesten sogar auf 1400 Meter Meereshöhe. Die Negramoll ist die am weitesten verbreitete (und ideal angepasste) Rotweinsorte der Insel. Häufig wird sie als banaler Touristenwein mit Kohlensäuregärung gefügig gemacht. Dieser delikate Stoff zeigt was möglich ist und ist der krasse Gegensatz zu den langweiligen Vertretern. Die besten Beeren stammen von sehr armen Böden und haben niedrige Erträge. Er hat eine würzige, pfeffrige Frucht und eine gewisse Ähnlichkeit zu Blaufränkisch, Pinot Noir oder Syrah von der Nordrhône. Dieser saftig kühle Negramoll reift hervorragend und durch die Blend der Lagen erreicht Victoria ein größtmögliche Komplexität. Wie alle Weine dieser Bodega wurde auch dieser nicht stabilisiert, filtriert oder geschönt. 3000 Flaschen

ANBAUGEBIET La Palma	CHARAKTER Fruchtig, würzig	IMPORTIERT DURCH Wein am Limit, 20251 Hamburg	LAGERFÄHIGKEIT 0 - 5 Jahre
APPELLATION La Palma D.O.	HÖHE ÜBER NN 300 - 600 Meter, 1000 - 1400 Meter	ABGEFÜLLT DURCH Bodega Matías i Torres, 38740 Fuencaliente	EMPFOHLENES TRINKGLAS Bordeauxglas
KLIMA Atlantisch, gemäßigt, subtropisch	ZERTIFIZIERUNG Ohne Zertifikat	FERMENTATION 40% mit Rappen (traditionell mit den Füßen im offenen Kelter) eingemaischt und mit der eigenen, natürlichen Hefekultur spontan vergoren.	KARAFFIEREN Ja
BODEN Vulkanische Asche, schwarzer Ton, Sand, Schluff	REBSORTE Negramoll	AUSBAU 10 Monate im gebrauchten 600l Fuder aus Kastanienholz und im 500l amerikanischen Fuder. Ohne Stabilisierung, Schönung und Filtration abgefüllt.	EMPFOHLENE TRINKTEMPERATUR 16 - 18° C



Wenn es einen Titel auf der Welt für „Weinbau am Limit“ gäbe, dann sollte sich die Kanareninsel La Palma für den 1. Platz bewerben. Das Familienweingut Matias i Torres (gegr. 1885) wird in der 5. Generation von der sympathischen Victoria Torres geleitet. Das Durchschnittsalter der Reben, die auf vielen kleinen Parzellen rund um die Insel verteilt sind ist 50 Jahre. Im Bestand sind viele Reben 100 Jahre und älter. Auf den teilweise extrem steilen Lagen, mit vulkanischen Böden, findet die Produktion der 15.000 bis 18.000 Flaschen nur in Handarbeit statt. Auf www.weinamlimit.de weiterlesen.