

GARNACHA BLANCA

VENTA D'AUBERT - BAJO ARRAGON , SPANIEN



Obwohl das Klima tagsüber sehr warm ist, kühlt es sich in der Nacht stark ab. Die 80 Jahre alten Reben wachsen auf Kalkstein 580 Meter über N.N.. Der Anbau erfolgt nach biodynamischen Kriterien und ist seit 2013 zertifiziert. Nach der Handlese wurden die Trauben in neuem und einjährigem Barrique vergoren, danach weitere Reifung auf der Hefe für 6 Monate. Normalerweise wären die beiden Fässer in der Cuvée verschwunden, aber dafür sind sie einfach zu einzigartig und besonders. Der Duft von reifen Aprikosen, Pfirsich, hellen Keksen und Sahnebonbon präsentiert sich verführerisch. Die Garnacha Blanca hat zwar einen üppigen Schmelz, aber auch einen kühlen mineralischen Kern mit einem gelbfruchtigen

ANBAUGEBIET Bajo Arragon	CHARAKTER Fruchtig mit Schmelz	IMPORTIERT DURCH Wein am Limit, 20251 Hamburg	LAGERFÄHIGKEIT 0 - 5 Jahre
APPELLATION Vino de España	HÖHE ÜBER NN 580 Meter	ABGEFÜLLT DURCH Venta D'Aubert, ES-44623 Cretas/Teruel	EMPFOHLENES TRINKGLAS Bordeauxglas
KLIMA Kontinental mit starken Winden	ZERTIFIZIERUNG Agricultura ecológica: Aragón, ES-ECO-006-AR	FERMENTATION Handlese. mit natürlichen Hefen in ge- brauchten und neuen Barriques vergoren	KARAFFIEREN Nein
BODEN Kalkmergel	REBSORTE Garnacha Blanca	AUSBAU 6 - 8 Monate in franz. und österrei- chen 500l & 600l Holzfässern	EMPFOHLENE TRINKTEMPERATUR 9 - 12° C



Die hochgelegene Bodega liegt südlich der renommierten Weinregion Priorat. Irgendwo im Nirwana des spanischen Weinbaus. Das Klima ist rau, krass und verlangt den Reben einiges ab. Heiße Tage, kalte Nächte und windgepeitscht ist dieser Flecken Erde am Limit der Möglichkeiten des Weinbaus. Die Winter sind frostig und im Sommer verwandelt sich die Gegend in einen Heißluftofen. Dafür kühlt es nachts merklich ab. Ein verlassener, surrealer Platz, der ironischerweise großartige Voraussetzungen bietet um markante und eigenwillige Weine - die nebenbei auch großartig sind - auf die Flasche zu füllen. Auf www.weinamlimit.de weiterlesen.