

2017 GARNACHA "LAS IRUELAS"

DANIEL GÓMEZ JIMÉNEZ-LANDI - CASTILLA Y LEÓN, SPANIEN



Der höchstgelegendste, ein Hektar große Weinberg in Daniel Landis Quartett liegt auf 1000 Meter über dem Meer. 70 Jahre alte Garnacha-Reben wachsen auf Schiefer und Quarzboden in östlicher Ausrichtung. Weit entfernt von den dunklen, eingekochten Exemplaren, die man sonst aus Spanien kennt. Auch hier regieren Kräuterdüfte, wie Lavender und getrocknete Rosen im Glas. Man spürt die Kühle der Höhe in der Nase, unterlegt mit leicht zitrischen Aromen und mit einer vibrierenden Frische, sowie einer balancierenden Säure. Nach einer 68 Tage dauernden, vorsichtigen Mazerationszeit zu 100% auf den Stielen und Stengeln ohne aggressives Überpumpen, folgte eine Spontanvergärung. Keine Stabilisation oder Schönung. Danach reifte der Wein für zwölf Monate in gebrauchten 500 Liter Tonneau und wurde unfiltriert abgefüllt.

Rebsorte Grenache / Garnacha	Region Castilla y León	Restzucker 0,26 g/l	Empfohlene Trinktemperatur 14-16°	Internationale Bewertungen 95 P. Robert Parkers Wine Advocate
Klima kontinental	Appellation DO Méntrida	Gesamtsäure 5,05 g/l	Dekantieren / Karaffieren Ja	Lagerfähigkeit 10 bis 15
Boden Quartz, Tonschiefer	Anbau naturnah und nachhaltig	Alkoholgehalt 13,5%	Empfohlenes Glas Bordeauxglas	Abgefüllt durch Daniel El Travieso SL, Madrid
Höhe über N.N. 1000 Meter	Ausbau 12 Monate in gebrauchten 500 Liter Tonneaux	Zusatzstoffe Enthält Sulfite	Verschluss Kork	Importiert durch 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 Méntrida 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 weiterlesen.