

LAS MIGAS

BODEGA MATÍAS I TORRES - LA PALMA, SPANIEN

MATÍAS / TORRES



Eine elegante Blend aus verschiedenen kleinen Parzellen vom Süden der Insel. Die Sorte Listán ist auf dem spanischen Festland auch als Palomino bekannt. Sie ist eher neutral, aber sehr gut an harte Böden und heißes Klima angepasst. Der Grundgedanke im „Las Migas“ sind die unterschiedlichen Höhenmeter und Böden in einem Wein zu vereinen. Vergoren und gereift im Betongebinde. Es ist immer wieder traumhaft zu sehen, was Victoria Torres aus ihrem faszinierenden Terroir macht. Überbordende Frucht, oder irgendwelche offensichtlichen Weinaromen sucht man vergebens. Dafür finden sich karge, steinige Noten, Kräuterdüfte und im festen Geschmack eine unfassbare Klarheit wieder. Diese Weine sind so unaufgeregt aufregend. Understatement pur.

ANBAUGEBIET La Palma	CHARAKTER Vielschichtig, herb, kräutrig, steinig	IMPORTIERT DURCH Wein am Limit, 20251 Hamburg	LAGERFÄHIGKEIT 0 - 5 Jahre
APPELLATION La Palma D.O.	HÖHE ÜBER NN 300 - 1400 Meter	ABGEFÜLLT DURCH Bodega Matías i Torres, 38740 Fuencaliente	EMPFOHLENES TRINKGLAS Universal- oder Burgunderglas
KLIMA Atlantisch, gemäßigt, subtropisch	ZERTIFIZIERUNG Ohne Zertifikat	FERMENTATION Spontane Gärung im Betongebinde	KARAFFIEREN Ja
BODEN Vulkanische Asche, schwarzer Ton, Sand, Schluff	REBSORTE Listán Blanco	AUSBAU Im Betongebinde	EMPFOHLENE TRINKTEMPERATUR 8 - 14 °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.