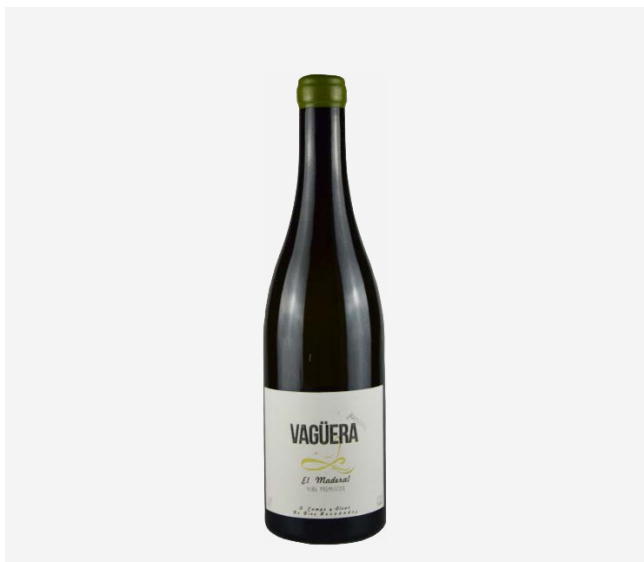


VAGÜERA „ESPECIAL - RAPADAL“

ALVAR DE DIOS HERNANDEZ - KASTILIEN UND LEÓN, SPANIEN

Alvar de Dios Hernandez



Nur in Ausnahmejahren gibt es die „Especial“ (2015 und 2016). Sie ist die Essenz des Weinbergs und seiner ältesten Reben. Diese im Jahr 1921 angelegte 0,5 Hektar kleine Parzelle ist, wahrscheinlich zu Versuchszwecken angelegt worden und mit 15-20 verschiedenen Rebsorten bestockt. Während der Rest der Lage nur mit Dona Blanca, einer Verwandten des Chasselas Doré, bepflanzt ist. Sie liegt umgeben von Korkeichenwäldern in der Gemarkung „El Maderal“ zwischen den Provinzen Zamora und Salamanca. Der schwer zu bearbeitende Boden, ein roter Lehm, besteht im Untergrund aus reinem Kalk. Aufgrund der großen Höhe von 930 Metern bleibt das ansonsten unsäglich heiße Klima durch kalte Nächte ausgewogen und verleiht den Trauben eine willkommene Frische. Bis zum Jahre 2006 war die Lage verwildert und seit dem Jahrgang 2009 ist sie ökologisch zertifiziert. Die letzten Jahre wurde nach den Richtlinien der Biodynamie gearbeitet. Gelesen und gepresst werden alle Trauben am gleichen Tag, dann wird der Most spontan vergoren. Während des Ausbaus wird weder geschönt, stabilisiert, noch filtriert. Die Reifung findet ein Jahr auf der Hefe in einem 300 Liter-Tonneaux statt. Ohne Schönung und Filtration abgefüllt. Ein großer, feiner Weißwein, den man in diesem Teil Spaniens nicht vermuten würde.

| | | | |
|--|--|---|--|
| ANBAUGEBIET Kastilien und León | CHARAKTER Elegant, floral, vielschichtig | IMPORTIERT DURCH Wein am Limit, 20251 Hamburg | LAGERFÄHIGKEIT 5 - 10 Jahre |
| APPELLATION Vino de la tierra de Castilla y León | HÖHE ÜBER NN 930 Meter | ABGEFÜLLT DURCH Alvar de Dios Hernandez., 49154 El Pego - Zamora -Spain | EMPFOHLENES TRINKGLAS Burgunderglas |
| KLIMA Kontinentales Gebirgsklima | ZERTIFIZIERUNG Im Umstellung | FERMENTATION Spontanvergoren in neutralen, franz. 300l Holzfässern | KARAFFIEREN Ja |
| BODEN Kalk, Ton, roter Lehm | REBSORTEN Albillo Rojo, Albillo Real, Albillo Negro, Moscatel, Moscatel Rojo, Godello, Verdejo, Palomino, Malvasia | AUSBAU 12 Monate auf der Hefe in gebrauchten, franz. 300l Holzfässern. Ungeschönt und unfiltriert abgefüllt | EMPFOHLENE TRINKTEMPERATUR 9 - 12° C |



Alvar de Dios Hernandez arbeitet in seinem Hauptjob als technischer Berater auf der Bodega Marañones in der Sierra de Gredos, den Bergen bei Madrid. Er selbst stammt aus dem heißen Toro in der Provinz Zamorra, einer Gegend bekannt für schwere Rotweine. Vor einigen Jahren fing er an die alten Weinberge seiner Familie zu übernehmen und kelterte aus den alten Reben dekadente Parzellenweine aus hochgelegenen Weingärten. Mit dem Jahrgang 2016 bekam er die erste große internationale Anerkennung durch Luis Guterrez vom Wine Advocate, der Spaniens Weine kennt wie kaum ein Zweiter. Auch Eric Asimov von der New York Times ist ihm sehr wohlgesonnen und hat den Tio Uco als „Best buy“ ausgezeichnet. Auf www.weinamlimit.de weiterlesen.