

2019 Lapilli

AZUL PERDIDO - KANARISCHE INSELN, SPANIEN

RESERVA
azul PERDIDO
vinos de España



Aufgrund der sogenannten Lapilli-Schicht kommt hier die besondere Kriecherziehung der Weinreben direkt in Bodennähe zum Einsatz. Die auf La Palma vorkommende Malvasia Aromatica ist eine inseleigene Variante und hat nichts mit dem Malvasia von z.B. Lanzarote zu tun. Sie braucht Wärme und ein geschütztes Mikroklima. Das finden die 70-100 Jahre alten Reben in der meterdicken Asche am Fuß des Vulkans San Antonio mit Blick auf den Atlantik in der Zone Fuencaliente. Die Weinberge sehen keine Herbizide und werden ausschließlich händisch bewirtschaftet. Im Gegensatz zum Malvasia Seco werden beim Lapilli die entrappten Beeren für 4 Tage im Terracottagebinde mazeriert, der Wein wird nicht gepumpt und es folgt eine sanfte Pressung, spontane Gärung und anschließende Reifung für ein Jahr im Terracottaei auf der Feinhefe. Dann weitere 3-4 Monate im gebrauchten Barrique, um die Reduktionsnoten zu lösen und dem Wein weitere Komplexität zu verleihen, keine Schwefelzugaben. Ein mächtiger, tiefgründiger Wein mit Kräuternoten, Zitrusaromen und einer markanten Mineralität.

Rebsorte Malvasía Aromática	Region Kanarische Inseln	Restzucker 2,0 g/l	Empfohlene Trinktemperatur 14-16°	Internationale Bewertungen
Klima atlantisch, gemäßigt	Appellation La Palma D.O.	Säure 4,7 g/l	Dekantieren / Karaffieren Ja	Lagerfähigkeit 5 bis 10 Jahre
Boden vulkanisch	Anbau naturnah und nachhaltig	Alkoholgehalt 14%	Empfohlenes Glas Universalglas	Abgefüllt durch Azul Perdido
Höhe über N.N. 300 Meter	Ausbau 12 Monate im Terracottaei auf der Hefe & 4 Monate im gebrauchten Barriques	Zusatzstoffe Enthält Sulfite	Verschluss Naturkork	Importiert durch Wein am Limit, 20251 Hamburg



Auf der grün bewaldeten Kanareninsel La Palma befindet sich das Garagenweingut Azul Perdido (verlorenes Blau) von Rüdiger Ewerth, der mit seiner Familie bereits seit einigen Jahrzehnten auf der Insel lebt. Während seiner Zeit an der Mosel, wurde er vom Weinbazillus befallen und kümmert sich seither liebevoll um seine Weinberge in der neuen Wahlheimat. Er verwendet keine Herbizide, sondern nur Orangenöl, Ziegenmolke, minimal Schwefel und zur Düngung kommt ausschließlich Ziegenmist aus lokaler Haltung zum Einsatz.

Auf www.weinamlimit.de weiterlesen.