

2022 Valle de Malpaso

TITEROK AKAET - LANZAROTE, SPANIEN



Die Trauben stammen von durchschnittlich 90 Jahre alten wurzelechten Rebstöcken aus dem Valle de Malpaso in Haria, ganz im Norden der Insel. Ein magischer Platz, reich an Vulkanasche, der an eine grüne Oase in der Wüste erinnert. Hier schmiegen sich Palmen, Weinstöcke, Obst- und Gemüseplantagen an die Hänge eines pittoresken Tals, gesäumt von vielen alten kolonialen Gebäuden. Der Wein ist eine Cuvée aus den autochthonen Rebsorten Malvasia Volcanica, Listan Blanco und Diego die auf 400 Meter über dem Meer wachsen. Ein kurze 2 tägige Kaltmazeration, gefolgt von einer Spontangärung und anschließendem Feinhefelager. Die wöchentliche Batonnage sorgt für ein weiches, cremiges Mundgefühl. Die Blend reift vor Abfüllung nicht im Holzfass, sondern im Edeltahltank und in traditionellen Ton Amphoren, welche man auch unter dem georgischen Namen: "Qvevri" kennt. Weich und smooth mit angenehmen, zupackenden und animierenden Gerbstoffen. Uns begeistert die komplexe Aromatik wie Noten von grünem Apfel, Zitronengras und Bittermandeln. So machen Amphoren-Weine kanarischen Spaß im Glas!

Rebsorte Baboso Negro, Listan Negro, Negramoll, Tintilla, Viejariego Negro	Region Lanzarote	Restzucker < 1 g/l	Empfohlene Trinktemperatur 12-14°	Internationale Bewertungen
Klima atlantisch, subtropisch	Appellation Lanzarote DO	Säure 6,09 g/l	Dekantieren / Karaffieren Nein	Lagerfähigkeit 5 bis 10 Jahre
Boden vulkanisches Gestein	Anbau naturnah und nachhaltig	Alkoholgehalt 13%	Empfohlenes Glas Universalglas	Abgefüllt durch Titerok - Akaet S.L., El Foque 33, 35570 Yaiza (Las Palmas)
Höhe über N.N. 400 Meter	Ausbau Im Edeltahlgelände & traditionellen Tonamphoren	Zusatzstoffe Enthält Sulfite	Verschluss Naturkork	Importiert durch Wein am Limit GmbH, 22529 Hamburg



Der Name des Weinguts kommt nicht von ungefähr. Titerok-Akaet, so nannten bereits die Ureinwohner die roten brennenden Berge des Timafaya Vulkans und ihre Heimat Lanzarote. Marta und Juan erlauben ihren Weinen einen kurzen Schalenkontakt, spontane Vergärung und einen ungestörten Ausbau in Glasbehältern, Amphoren und neutralen alten Holzfässern unterschiedlichster Couleur. Das Ziel ist es einen möglichst puren Stil, unbeeinflusst von Dogma oder Make-up auf die Flasche zu ziehen. Herkunftsweine, nicht verkopft, aber mit Charakter und umgeben vom rauen atlantisch geprägten Charme, der ertrunken werden will. Auf www.weinamlimit.de weiterlesen.