

# GARNACHA „LAS IRUELAS“

DANIEL GÓMEZ JIMÈNEZ-LANDI - MÉNTRIDA, 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 Schönong. Danach reifte der Wein für zwölf Monate in gebrauchten 500 Liter Tonneaux und wurde unfiltriert abgefüllt. Limitierte Menge von 2.000 Flaschen.

<b>ANBAUGEBIET</b> Méntrida, Sierra de Gredos	<b>CHARAKTER</b> Komplex, elegant	<b>IMPORTIERT DURCH</b> Wein am Limit, 20251 Hamburg	<b>LAGERFÄHIGKEIT</b> 10 -15 Jahre
<b>APPELLATION</b> D.O. Méntrida	<b>HÖHE ÜBER NN</b> 1000 Meter	<b>ABGEFÜLLT DURCH</b> Daniel El Travieso SL, Madrid	<b>EMPFOHLENES TRINKGLAS</b> Bordeauxglas
<b>KLIMA</b> Kontinental, heisse Tage und kalte Nächte	<b>ZERTIFIZIERUNG</b> Ohne Zertifikat	<b>FERMENTATION</b> 68 Tage vorsichtige Mazaration, Spontanvergoren auf 100% Stengeln und Stielen	<b>KARAFFIEREN</b> Ja
<b>BODEN</b> Quartz, Tonschiefer	<b>REBSORTE</b> Garnacha	<b>AUSBAU</b> 12 Monate in gebrauchten 500 Liter Tonneaux	<b>EMPFOHLENE TRINKTEMPERATUR</b> 14 - 16° C



Daniel Landi aka „Dani Landi“ ist mit Fernando Garcia von der Bodega Maranones (Commando G) die treibende Kraft hinter den elegantesten Garnachas Spaniens. Er stammt aus der Mentrída 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. Die sehr ab- und hochgelegenen Weinberge werden nur in Handarbeit und mit Eseln nach biodynamischen Kriterien bewirtschaftet. Auf [www.weinamlimit.de](http://www.weinamlimit.de) weiterlesen.