

2021 Ye-Yé

TITEROK AKAET - LANZAROTE, SPANIEN



Der Ye Yé ist ein kräftiger, dunkler Rosé oder heller Rotwein. Marta und Juan kelteren ihren Spaßwein aus der autochthonen Rebsorte Listan Negro. Die Rebstöcke stammen aus dem Norden der Insel, sind im Durchschnitt über 80 Jahre alt und wachsen auf imposanten 389 Metern über dem Meer. Komplet entrappt, haben die Trauben eine kurze 3-tägige Mazeration. So erhält der Wein diese leuchtend, intensive Farbe, welche man normalerweise von Rosés so nicht gewohnt ist, eventuell noch vom südfranzösischen Tavel. Nach der Spontangärung kommt der Wein für 9 Monate in 650l Kastanienholzfüsser. Diese geben dem Wein einen leichten rauchig-süßlich vanilligen Touch. In der Nase der krasse Geruch von grüner Spitzpaprika, reifen Brombeeren und saftigen Sauerkirschen. Im Geschmack finden sich dekadente Smoky Noten von Tabak und Kaffee. Ein bodenständiger Fun-Wein. Frisch, präzise, trinkfreudig - we love it! Um den vollen Spaß im Glas zu erleben, solltet ihr den Ye-Ye nicht zu kühl trinken. Er eignet sich hervorragend als Solist z.B. als Sundowner. Für diejenigen welche zum Wein gerne auch noch ein passendes Essen genießen wollen, dem empfehlen wir ein Steak oder Fisch in kräftiger Marinade mit würziger Chimichurri. Mucha diversión en el vaso garantizada - Mehr Spaß im Glas ist garantiert!

Rebsorte Listan Negro	Region Lanzarote	Restzucker < 1 g/l	Empfohlene Trinktemperatur 12-14°	Internationale Bewertungen
Klima atlantisch, subtropisch	Appellation Lanzarote DO	Säure 5 g/l	Dekantieren / Karaffieren Nein	Lagerfähigkeit 0 bis 3 Jahre
Boden vulkanisches Gestein	Anbau naturnah und nachhaltig	Alkoholgehalt 13%	Empfohlenes Glas Universalglass	Abgefüllt durch Titerok - Akaet S.L., El Foque 33, 35570 Yaiza (Las Palmas)
Höhe über N.N. 389 Meter	Ausbau 9 Monate in 650l Kastanienholzfüssern	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 Holzfüssern 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.