

2021 Lapilli

AZUL PERDIDO - LA PALMA, SPANIEN

azul PERDIDO
vinos de la palma



Aufgrund der sogenannten Lapilli-Schicht kommt hier eine besondere Erziehungsform 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 bis 100 Jahre alten Reben in der meterdicken Asche am Fuß des Vulkans San Antonio. Hier hat man einen traumhaften Blick auf den Atlantik in der Zone Fuencaliente am Südende der Insel. Die Weinberge sehen keine Herbizide und werden ausschließlich per Hand bewirtschaftet. Im Gegensatz zum Malvasia Seco werden bei dem Lapilli, die entrappten Beeren für einige Zeit im Terracottagebinde eingemaischt. Der Wein wird nicht gepumpt und es folgt eine sanfte Pressung mit wenig Druck, eine spontane Gärung und anschließend eine Reifung für ein Jahr im Terracotta-Ei auf der Feinhefe. Weitere 7 Monate im gebrauchten Barrique (50% neu), um die Reduktionsnoten zu lösen und dem Wein weitere Komplexität zu verleihen. Ein mächtiger, tiefgründiger Wein mit wenig Säure, viel Schmelz, herben Kräuternoten, exotischen Aromen von Litschi, Ananas und einer markant-steinigen Mineralität. In dieser Phase köstlich, aber mit ein paar Jahren Reife wird das ein Gigant sein.

Rebsorte Malvasía Aromática	Region La Palma	Restzucker < 1 g/l	Empfohlene Trinktemperatur 14-16°	Internationale Bewertungen
Klima atlantisch, gemäßigt	Appellation La Palma DO	Säure 4,0 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 & 7 Monate in gebrauchten Barriques	Zusatzstoffe Enthält Sulfite	Verschluss Naturkork	Importiert durch Wein am Limit GmbH, 22529 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.