

# MALVASÍA AROMÁTICA DULCE

BODEGA MATÍAS I TORRES - LA PALMA, SPANIEN

MATÍAS / TORRES



Diese Rebsorte wurde von den ersten Siedlern und Seefahrern auf La Palma eingeführt. Ursprünglich stammt sie aus Kleinasien und hat sich über den Mittelmeerraum bis in den Atlantik verbreitet. Die 70 Jahre alten Reben (häufig bis zu 100 Jahre) wachsen in 200-1400 Metern Höhe, eingegraben in einer 5 Meter dicken Vulkanschicht, den sogenannten Lapilli (so heißen die kleinen Lavakiesel, -Brocken und Schlacken) am Fuss der beiden Vulkane San Antonio und Teneguia im Los Llanos Negros Distrikt. In diesem besonderen Mikroklima, einer Mischung aus mediterranem und tropischem Klima, reifen die Trauben zur Perfektion heran. Gelesen wird alles mit der Hand und Maultieren in mehreren Durchgängen. Der Most gärt sehr lange ohne fremde Hilfe und Beeinflussung, um danach knapp ein Jahr auf Vollhefe und 3 weitere auf der Flasche zu reifen. Dieser konzentrierte süße Wein mit einem faszinierenden Duft von Aprikose und Akazie gilt -mit Fug und Recht- als der beste Süßwein Spaniens. Leider gibt es ihn -aufgrund der Launen der Natur- nicht jedes Jahr. 2700 Flaschen

|   |   |  |  |
|---|---|--|--|
| <b>ANBAUGEBIET</b><br>La Palma  | <b>CHARAKTER</b><br>Konzentriert, fruchtig, süß | <b>IMPORTIERT DURCH</b><br>Wein am Limit, 20251 Hamburg                              | <b>LAGERFÄHIGKEIT</b><br>20 Jahre und mehr               |
| <b>APPELLATION</b><br>La Palma D.O.   | <b>HÖHE ÜBER NN</b><br>200 - 1400 Meter         | <b>ABGEFÜLLT DURCH</b><br>Bodega Matías i Torres,<br>38740 Fuencaliente              | <b>EMPFOHLENES TRINKGLAS</b><br>Universal- und Weisswein |
| <b>KLIMA</b><br>Atlantisch, gemäßigt, subtropisch                                       | <b>ZERTIFIZIERUNG</b><br>Ohne Zertifikat        | <b>FERMENTATION</b><br>Handlese. Gärung mit natürlichen Hefen im offenen Kelter      | <b>KARAFFIEREN</b><br>Nein                               |
| <b>BODEN</b><br>Lapili-Boden (Lavakiesel,-Brocken und Schlacken vulkanischen Ursprungs. | <b>REBSORTE</b><br>Malvasia Aromatica           | <b>AUSBAU</b><br>12 Monate im Tonneaux auf der Feinhefe und 36 Monate in der Flasche | <b>EMPFOHLENE TRINKTEMPERATUR</b><br>8 - 10° C           |



Wenn es einen Titel auf der Welt für „Weinbau am Limit“ gäbe, dann sollte sich die Kanareninsel La Palma für den 1. Platz bewerben. Das Familienweingut Matias i Torres (gegr. 1885) wird in der 5. Generation von der sympathischen Victoria Torres geleitet. Das Durchschnittsalter der Reben, die auf vielen kleinen Parzellen rund um die Insel verteilt sind ist 50 Jahre. Im Bestand sind viele Reben 100 Jahre und älter. Auf den teilweise extrem steilen Lagen, mit vulkanischen Böden, findet die Produktion der 15.000 bis 18.000 Flaschen nur in Handarbeit statt. Auf [www.weinamlimit.de](http://www.weinamlimit.de) weiterlesen.