

2018 Negramoll "Piezas N1."

KANARISCHE INSELN, SPANIEN

MATÍAS i TORRES



Aufgrund der geringen Allokation und weil wir so vielen Kunden wie möglich die Chance auf diesen Wein geben möchten, haben wir die Abnahme auf drei Flaschen pro Kunde begrenzt. In einer 150 Jahre alten Baumkeller wird dieser elegante, inseltypische Rotwein gekeltert. Das Einmaischen der teilweise unentrappten Beeren passiert ganz traditionell mit den Füßen. Spontan vergoren, teils mit Stielen und Stengeln, oxidativ und warm vergoren in 600 Liter großen, 30 Jahre alten Holzbütten. Die sich am Boden entlang kriechenden wurzelechten Reben, 30-120 Jahre alt, befinden sich auf vulkanischen Böden in 350 bis zu 1400 Meter Meereshöhe. Die Negramoll ist die am weitesten verbreitete (und ideal angepasste) Rotweinsorte der Insel aka Tinta Negra. Häufig wird sie als banaler Touristenwein, mit Kohlensäuregärung, gefügig fruchtig gemacht. Dieser delikate Stoff zeigt was möglich ist und ist der krasse Gegensatz zu den langweiligen Vertretern. Die besten Beeren stammen von sehr armen Böden und haben niedrige Erträge. Er hat eine würzige, pfeffrige Frucht und eine gewisse Ähnlichkeit zu Blaufränkisch, Pinot Noir oder Syrah von der Nordrhône. Dieser saftig kühle Negramoll reift hervorragend und durch den Blend der unterschiedlichen Lagen erreicht Victoria eine größtmögliche Komplexität. Ausgebaut und teilweise gereift in amerikanischen, sowie französischen Tonneaux, dann geblendet und im Beton gereift. Wie alle Weine dieser Bodega, wurde dieser Negramoll nicht stabilisiert, filtriert oder geschönt auf die Flasche gefüllt. 4.700 Flaschen

Rebsorte Negramoll	Region Kanarische Inseln	Restzucker 2 g/l	Empfohlene Trinktemperatur 16-18°	Internationale Bewertungen 94 P. Luis Gutiérrez (Robert Parker Wine Advocate)
Klima atlantisch, gemäßigt, subtropisch	Appellation La Palma D.O.	Säure 5,6 g/l	Dekantieren / Karaffieren Ja	Lagerfähigkeit 0 bis 5
Boden vulkanisch	Anbau naturnah und nachhaltig	Alkoholgehalt 14%	Empfohlenes Glas Bordeauxglas	Abgefüllt durch Victoria E. Torres Pecis, 38740 Fuencaliente, España
Höhe über N.N. 450 Meter	Ausbau in gebrauchtem franz. Fuder	Zusatzstoffe Enthält Sulfite, vegan	Verschluss Naturkork	Importiert durch Wein am Limit, 20251 Hamburg