

NV Las Machuqueras 0067

AZUL PERDIDO - LA PALMA, SPANIEN

RESERVA
AZUL PERDIDO
vinos de España



Una Uva-Dos Consechas. Die Weinberge für diesen imposanten Stoff liegen im Süden der Insel, der berühmten Lage "Las Machuqueras" am Fuß des San Antonio Vulkans, begraben von einer meterdicken, schwarzen Ascheschicht. Mit speziellem Mikroklima und rauen Passatwinden im nacken, wachsen die Reben hinter 400 Jahren alten Steinmauern. Erzeugt wird der Wein aus 100% Negramoll, diese Rebsorte wird am meisten auf der Insel angebaut. Die Reben sind im Schnitt 30 - 80 Jahre alt. Die Negramoll-Reben werden biologisch bearbeitet und erfahren keinen Herbizid Einsatz! So wird unter anderem mit Ziegenmist aus lokaler Haltung gedüngt. Als Pflanzenschutz kommen (ganz undogmatisch) Ziegenmolke und Orangenöl zum Einsatz, um die Reben möglichst schonend vor Krankheiten zu schützen. Nicht jedes Jahr gibt es genügend Ertrag, um einen eigenen Wein daraus zu machen. So war es auch im Jahr 2020, daher muss man kreativ so wie Rüdiger werden. Die Trauben werden behutsam gepresst und gären daraufhin spontan. Ein Teil lagert für 30 Monate im gebrauchten 225l Barrique. Der aktuellere Jahrgang in dem Non-Vintage lagert wiederum nur für 6 Monate im Barrique. Das Ganze wurde dann zusammen im Juni 2023 miteinander verschnitten und gefüllt. Schlanker Körper, betonte Gerbstoffe mit Noten von Cassis, Himbeeren und getrockneten Kräutern. Mit ein bisschen Luft zeigt der Wein, sein volles Potenzial. Hervorragend als Solist oder zu einem milden Curry!

Rebsorte Negramoll	Region La Palma	Restzucker < 3 g/l	Empfohlene Trinktemperatur 12-15°	Internationale Bewertungen
Klima atlantisch, gemäßigt	Appellation La Palma D.O.	Säure 4,00 g/l	Dekantieren / Karaffieren Nein	Lagerfähigkeit 5 bis 10 Jahre
Boden Roter Vulkanboden, Vulkanboden mit Kalksteinen	Anbau naturnah und nachhaltig	Alkoholgehalt 13%	Empfohlenes Glas Bordeauxglas, Universalglas	Abgefüllt durch Azul Perdido, 38712 Breña Baja - La Palma, Spain
Höhe über N.N. 300 Meter	Ausbau 2020: 30 Monate in gebrauchten Barriques, 2022: 6 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.