

2019 GARNACHA "LAS UVAS DE LA IRA"



DANIEL GÓMEZ JIMÉNEZ-LANDI - SIERRA DE GREDOS, SPANIEN



Der Name dieses Weins ist von der Novelle des amerikanischen Schriftstellers John Steinbeck "Früchte des Zorns" beeinflusst. Die Beeren stammen von fünf unterschiedlichen Lagen, die zwischen 750 - 800 Meter über dem Meer in der Nähe des Dörfchens El Real de San Vicente liegen. Der Granitboden und die extremen Unterschiede von Tages- und Nachttemperaturen lassen einen faszinierend frischen, eleganten Garnacha aus 40 - 65 Jahre alten Reben entstehen. Weit entfernt von den dunklen, eingekochten Exemplaren die man sonst aus Spanien kennt. Rote Früchte, leicht zittrisch und mit einer delikaten, kühlen Nase, balancierender Säure und Frische, trotz der 14,5% Alc. ausgestattet. Nach einer fast 60 Tage dauernden, vorsichtigen Mazerationszeit zu 100% auf den Stielen und Stengeln ohne aggressives Überpumpen, folgte eine Spontanvergärung, danach reifte der Wein für zehn Monate in gebrauchten französischen 1.500 und 3.000 Liter Fässer. Ein echter Daniel Landi-Wein und ein Trademark für diese Region und Stilistik.

| | | | | |
|--|---|--|---|---|
| Rebsorte Grenache / Garnacha | Region Sierra de Gredos | Restzucker 0,73 g/l | Empfohlene Trinktemperatur 14-16° | Internationale Bewertungen |
| Klima kontinental | Appellation DO Méntrida | Gesamtsäure 5,23 g/l | Dekantieren / Karaffieren Ja | Lagerfähigkeit 10 bis 15 |
| Boden Granit, Sand | Anbau naturnah und nachhaltig | Alkoholgehalt 14,5% | Empfohlenes Glas Bordeauxglas | Abgefüllt durch Daniel El Travieso SL, Madrid |
| Höhe über N.N. 750 - 800 Meter | Ausbau 10 Monate in 1500 und 3000 Liter Fuder-Fässern | Zusatzstoffe Enthält Sulfite | Verschluss Kork | Importiert durch Wein am Limit, 20251 Hamburg |



Daniel Landi aka „Dani Landi“ ist mit Fernando Garcia von der Bodega Marañones (Commando G) die treibende Kraft hinter den elegantesten Garnachas Spaniens. Er stammt aus der Méntrida Region bei Madrid und ist in verschiedene Projekte u. a. in der Sierra de Gredos seit langem involviert. In 2012 hat er sich mit der Idee, einige der ältesten und besten Lagen der Region in Eigenregie auszubauen, selbstständig gemacht. Seine Philosophie beschränkt sich auf eine sehr traditionelle Vinifikation mit langen, aber sehr vorsichtigen Maischestandzeiten ohne zu starke Extraktion, sowie dem Ausbau in gebrauchten und großen Fuderfässern.
Auf www.weinamlimit.de weiterlesen.