

2018 GARNACHA "EL REVENTÓN"

DANIEL GÓMEZ JIMÉNEZ-LANDI - CASTILLA Y LEÓN, SPANIEN



Wir haben eine sehr alte, auf 950 Meter über dem Meer hochgelegene, ein Hektar große Parzelle in südöstlicher Richtung. Die 75 Jahre alten Garnacha-Reben wachsen auf roten Tonboden und Schiefer mit Quarz. Weit entfernt von den dunklen, eingekochten Exemplaren, die man aus Spanien kennt. Kräuterdüfte wie Lavender und Zitronenthymian, eine indische Gewürzdose, klassische Nase mit roten Früchten, leicht zitrisch und mit einer vibrierenden Frische und balancierenden Säure ausgestattet. In zwei Durchgängen per Hand gelesen. Nach einer 65 Tage dauernden vorsichtigen Mazerationszeit zu 100% auf den Stielen und Stengeln ohne aggressives Überpumpen, folgte eine Spontanvergärung. Keine Stabilisation oder Schönung. Danach reifte der Wein für zwölf Monate in gebrauchten 500 Liter Fuder Tonneau und wurde unfiltriert abgefüllt. 1532 Flaschen

Rebsorte Grenache / Garnacha	Region Castilla y León	Restzucker 0,69 g/l	Empfohlene Trinktemperatur 14-16°	Internationale Bewertungen
Klima kontinental	Appellation DO Méntrida	Gesamtsäure 5,05 g/l	Dekantieren / Karaffieren Ja	Lagerfähigkeit 10 bis 15
Boden Quartz, Tonschiefer	Anbau naturnah und nachhaltig	Alkoholgehalt 14,5%	Empfohlenes Glas Bordeauxglas	Abgefüllt durch Daniel El Travieso SL, Madrid
Höhe über N.N. 950 Meter	Ausbau 12 Monate in gebrauchten 500 Liter Tonneaux	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 Mentrída 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.