

# GARNACHA „EL REVENTÓN“

DANIEL GÓMEZ JIMÈNEZ-LANDI - MÉNTRIDA, 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. 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 Tonneaux und wurde unfiltriert abgefüllt. Sehr limitierte Menge: 540 Flaschen.

<b>ANBAUGEBIET</b> Méñtrida, Sierra de Gredos	<b>CHARAKTER</b> Komplex, elegant	<b>IMPORTIERT DURCH</b> Wein am Limit, 20251 Hamburg	<b>LAGERFÄHIGKEIT</b> 10 -15 Jahre
<b>APPELLATION</b> D.O. Méñtrida	<b>HÖHE ÜBER NN</b> 950 Meter	<b>ABGEFÜLLT DURCH</b> Daniel El Travieso SL, Madrid	<b>EMPFOHLENES TRINKGLAS</b> Bordeauxglas
<b>KLIMA</b> Kontinental, heisse Tage und kalte Nächte	<b>ZERTIFIZIERUNG</b> Ohne Zertifikat	<b>FERMENTATION</b> 65 Tage vorsichtige Mazaration, Spontanvergoren auf 100% Stengeln und Stielen	<b>KARAFFIEREN</b> Ja
<b>BODEN</b> Quartz, Tonschiefer	<b>REBSORTE</b> Garnacha	<b>AUSBAU</b> 12 Monate in gebrauchten 500 Liter Tonneaux	<b>EMPFOHLENE TRINKTEMPERATUR</b> 14 - 16° C



Daniel Landi aka „Dani Landi“ ist mit Fernando Garcia von der Bodega Maranones (Commando G) die treibende Kraft hinter den elegantesten Garnachas Spaniens. Er stammt aus der Méñtrida 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. Die sehr ab- und hochgelegenen Weinberge werden nur in Handarbeit und mit Eseln nach biodynamischen Kriterien bewirtschaftet. Auf [www.weinamlimit.de](http://www.weinamlimit.de) weiterlesen.