

2022 Finca Guatisea

TITEROK AKAET - LANZAROTE, SPANIEN



Ein reinsortiger Malvasia Volcanica, eine Kreuzung aus Malvasia Aromatica und Marmajuelo, die eine natürliche Säure und Body gibt (es gibt noch 20 Hektar von ihr). Die im Schnitt 100 Jahre alten Reben stehen auf sandigen "Jable" Böden, welche unter einer dicken Schicht Vulkanasche bedeckt sind. Nach einer 3-tägigen Maischestandzeit, folgt eine lange Spontangärung im Betongebinde. Anschließend Reifung auf der Feinhefe mit gelegentlicher Batonnage. Ein Wahnsinns-Aroma und mit 12 Volt leicht im Alkohol, dafür aber prallvoll im Geschmack. Getrocknete ätherische Kräuterdüfte, zitrische süß-saure Pampelmuse in der Nase, machen richtig Lust auf diesen außergewöhnlichen Stoff. Am Gaumen super straight, mit einer ultrafeinen Säure ausgestattet. Die kernigen Gerbstoffe setzen den Rahmen für ein grandioses Mundgefühl. Lässt sich solo als Aperitif trinken, macht als universeller Speisenbegleiter zu salzigen Gerichten noch mehr Spaß im Glas. Wir kriegen bei gegrilltem Fisch mit Pico de Gallo Lust auf den nächsten Lanzarote-Trip. 374 Flaschen wurden produziert - 177 kamen nach Deutschland!

Rebsorte Malvasia Volcanica	Region Lanzarote	Restzucker < 1 g/l	Empfohlene Trinktemperatur 12-14°	Internationale Bewertungen
Klima atlantisch, subtropisch	Appellation Lanzarote DO	Säure 6,50 g/l	Dekantieren / Karaffieren Ja	Lagerfähigkeit 5 bis 10 Jahre
Boden Sand, vulkanisches Gestein	Anbau naturnah und nachhaltig	Alkoholgehalt 12%	Empfohlenes Glas Universalglass	Abgefüllt durch Titerok - Akaet S.L., El Foque 33, 35570 Yaiza (Las Palmas)
Höhe über N.N. 200 Meter	Ausbau 9 Monate im Betongebinde	Zusatzstoffe Enthält Sulfite	Verschluss Naturkork	Importiert durch Wein am Limit GmbH, 22529 Hamburg



Der Name des Weinguts kommt nicht von ungefähr. Titerok-Akaet, so nannten bereits die Ureinwohner die roten brennenden Berge des Timafaya Vulkans und ihre Heimat Lanzarote. Marta und Juan erlauben ihren Weinen einen kurzen Schalenkontakt, spontane Vergärung und einen ungestörten Ausbau in Glasbehältern, Amphoren und neutralen alten Holzfässern unterschiedlichster Couleur. Das Ziel ist es einen möglichst puren Stil, unbeeinflusst von Dogma oder Make-up auf die Flasche zu ziehen. Herkunftsweine, nicht verkopft, aber mit Charakter und umgeben vom rauen atlantisch geprägten Charme, der ertrunken werden will. Auf www.weinamlimit.de weiterlesen.