2018 El Ciruelo 0,75 Ltr.

Artikelnr. 04205318

Bodegas Suertes del Marqués



Informationen

Kategorie: Wein

Farbe: rot

Geschmack: trocken

Jahrgang: 2018

Rebsorten: Listan Negro

Flaschengröße: 0,75 Liter

Qualitätsstufe: D.O.

Land: Spanien

Region: Canarias

Trinkreife bis: 2036

Öko-Kontrollstellennummer: DE-ÖKO-037

Inhaltsangaben

Alkoholgehalt: 13 % Vol.

Beschreibung

Der 2018er El Ciruelo könnte sehr wohl der beste Jahrgang dieser Einzellagenabfüllung sein, von einer Parzelle auf sehr mageren Böden mit sehr ausgewogenen Reben, die normalerweise den komplexeren und tieferen Wein des Weinguts ergeben. Eine nach Norden ausgerichtete Lage in 480 bis 520 Metern Höhe, die im Cordón Trenzado-System beschnitten wird- für La Orotava einzigartig. Es wird spontanvergoren mit 100% Volltrauben, mit einer 27-tägigen Mazerationszeit. El Ciruelo reifte 11 Monate in gebrauchten 500-Liter-Eichenfässern. Er ist unglaublich elegant, obwohl die Nase noch etwas schüchtern ist. Er könnte etwas mehr Zeit in der Flasche benötigen, um weitere Komplexität zu zeigen aber die Textur ist unglaublich. Er hat die typische vulkanische Feuerstein-Struktur und sehr feine Tannine. Die Nase ist nuanciert und komplex mit Aromen von roten Früchten, Pfeifentabak, Eukalyptus und Schwarztee.

Bewertungen

Falstaff: 96

Robert Parker: 96

Allergene

Enthält Sulfite: Ja

Weinhaus Stetter
Rosenstraße 32 - 70182 Stuttgart - Deutschland
mail@weinhaus-stetter.de - 0711240163
https://www.weinhaus-stetter.net/
© Weinhaus Stetter

2018 El Ciruelo 0,75 Ltr.

Artikelnr. 04205318

Bodegas Suertes del Marqués



Produzent

Das 11 Hektar große Familienweingut besteht seit 2006 und liegt im Norden der Insel Teneriffa im Valle de La Orotava, einem Tal in der gleichnamigen Stadt. Mit viel Respekt vor der Tradition wird nur wenig in den Prozess der Weinherstellung eingegriffen: Sollten Weinkrankheiten auftreten werden nur natürliche Produkte verwendet. Darüber hinaus wird mit indigenen Hefen gearbeitet und beim Abfüllen nur minimalst Schwefel zugesetzt. Arbeiten im Weinberg und die Ernte werden natürlich von Hand, ohne systematische Eingriffe ausgeführt. Der größte Teil der der Weinberge besteht aus 100 Jahre alten, ungepfropften Rebstöcken der einheimischen schwarzen und weißen Listan-Traube. Sie werden nach der weltweit einzigartigen Rebtrainingsmethode „Cordon Multiple“ gezüchtet und liegen 300-750m über dem Meer. Die Weine haben durch ihre Rebsorte und Herkunft einen unverwechselbaren Charakter!

Suertes del Marqués

Bodegas Suertes del Marqués
Spanien
Tomás Zerolo
CP 38300 La Orotava de Tenerife

Weinhaus Stetter
Rosenstraße 32 - 70182 Stuttgart - Deutschland
mail@weinhaus-stetter.de - 0711240163
https://www.weinhaus-stetter.net/
© Weinhaus Stetter