2017 La Solana (Listan Negro) 0,75 Ltr.

Artikelnr. 04205217

Bodegas Suertes del Marqués

Informationen

Kategorie: Wein

Farbe: rot

Geschmack: trocken

Jahrgang: 2017

Rebsorten: Listan Negro

Flaschengröße: 0,75 Liter

Qualitätsstufe: D.O.

Land: Spanien

Region: Canarias

Trinkreife bis: 2028

Öko-Kontrollstellennummer: DE-ÖKO-037

Inhaltsangaben

Alkoholgehalt: 13,5 % Vol.

Restsüße: 0 g/l

Säuregehalt: 0 g/l

Beschreibung

Schon beim Eingießen versprüht dieser Wein Aromen von roten Beeren, wie Brombeere und Kirsche, hinzu kommen verschiedene Kräuter und eine salzige, rauchige Note. Am Gaumen präsentiert er sich dann sehr frisch und saftig, mit einer fein strukturierten Säure und einer salzigen-steinigen Mineralität, die klar vom Vulkangestein her rührt. La Solana ist ein ca. 1,5 Hektar großer Weinberg auf einer Höhe von 350m-450m über dem Meeresspiegel. Der Weinberg ist bestockt mit 80-150 Jahre alten Listán Negro Reben auf lehmhaltigem Vulkangestein. Die Trauben werden zuerst in offenen Betontanks fermentiert, bevor die malolaktische Gärung in gebrauchten 500L Fässern erfolgt. Anschließend wird er über 12 Monate in französichen Barriquefässern ausgebaut.

Bewertungen

Robert Parker: 93

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

2017 La Solana (Listan Negro) 0,75 Ltr.

Artikelnr. 04205217

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