



Alkohol: 12 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2025+
Restzucker: 0,3 g/l
Bewirtschaftung: Biologisch
Ausbau: Holzfass > 300 l
Boden: Granit
Besonderes: In Umstellung, noch nicht
zertifiziert
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Diam 5
ManVuin®: Ja
Schwefel: Ja
Schönung: Filtriert
pH-Wert: 3,1

0,75l
SRW18301

Getariako Txakolina »Adur XO«

Adur, Barrero y Gomez

Das zentrale Geheimnis der Qualität von Adur—etwas, das einem Einzellagen-Sancerre ähnelt—liegt in ihrer Arbeit in den Weinbergen. Die Ernte reifer, gesunder Trauben ist die größte Herausforderung in dieser Region aufgrund des vielen Regens und des Mangels an Sonne. Ihre gesamte Philosophie ist nicht-interventionistisch; sie haben ihre eigenen Techniken im Laubmanagement und andere Methoden in Verbindung mit den traditionellen hohen Spalieren der Gegend entwickelt, um die Bedrohung durch Schimmel und Mehltau besser zu vermeiden. Und diese harte Arbeit trägt dazu bei, dass Adur ein solches Trinkvergnügen ist.

Wir erlebten die Herausforderungen des Weinbaus dort selbst während unseres Besuchs, als ein betagter Nachbarwinzer vorbeikam. Er war erstaunt, wie es Maitena und Héctor gelang, ihre Reben in relativ gutem Zustand zu halten, während in der Gegend etwas Mehltau auftrat. Sie hatten keine einfache Antwort darauf, außer der intensiven Arbeit an den Reben. Es war vielmehr eine Kombination aus kleinen Dingen in den Weinbergen, die es ihnen ermöglicht, eine tiefere Intensität, Körper und Mineralität zu erreichen als es für den traditionell spritzigen Txakoli der Gegend üblich ist.

Das andere Geheimnis, das sie in der Region eingeführt haben, ist die lange Hefelagerung—ein Jahr oder länger—, die ihren Weinen eine zusätzliche Fülle und Komplexität



www.weinhalle.de

verleiht, die normalerweise in der Appellation nicht zu finden ist.
Die lange
Hefelagerung ist in der Gegend kein Geheimnis mehr und wird
nun auch anderswo
bei hochwertigen Cuvées angewendet. Doch Adur XO, ihr
neuester Wein, setzt
ihren Pioniergeist fort und bringt Txakoli durch geschickte
Fassreifung
zusätzlich zur langen Hefelagerung auf ein noch höheres Niveau
von Komplexität
und Tiefe. All ihre Bemühungen haben dazu beigetragen, zwei
unverwechselbare
und ausdrucksstarke Txakoli-Weine zu schaffen und zu zeigen,
was die Hondarribi
Zuri-Traube erreichen kann, wenn sie mit einem solch hohen Maß
an Engagement,
Talent und Vision behandelt wird.