



»Duroña tinto« D.O Penedès

MontRubi

Duroña ist der Name jener Lage, in der die 1955 gepflanzten Sumoll-Reben stehen, die diesem Wein seine so besondere Ausstrahlung verleihen. Duroña als Wein ist eine Cuvée aus 50% Sumoll, 25 % Grenache und 25% Carignan. Die drei Rebsorten stehen auf vielen kleinen Parzellen, die das Landschaftsbild des Penedes noch immer archaisch prägen. Sumoll sorgt mit seiner straffen Säure für Frische und Kirschfrucht, die Grenache steuert dichten Saft, Saft und Fülle bei, die gute alte Carignan von 1959 liefert Würze, Tiefe und Rückgrat in dunklen Beeren und schwarzen Früchten.

Der heiße Jahrgang 2018 wirkt besonders dicht und komplett im Mund. Kraft- und gehaltvoll in den Gerbstoffen, ohne im Alkohol dominant zu sein. Die Reben stehen hier auf über 600 m Höhe. Sie sorgen für mundfüllende Konsistenz in der Frische der Höhenlage. Es sind alte Reben, deren Trauben gekonnt extrahiert wurden für samtig weiche Gerbstoffe, die der Sumoll mit seiner Säure so fröhlich frisch über die Zunge transportiert, daß Duroña vor allem zu entsprechender Küche, vom gegrillten Lamm über Wild (Reh) bis zu herbstlichen Pilzgerichten, läuft wie Schmidts Katze. Anders als erwartet, und doch so spanisch. Unbekannter Rotwein mit Charakter und Persönlichkeit.

Alkohol: 13 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2029
Restzucker: 0,5 g/l
Bewirtschaftung: Biologisch
Ausbau: Barrique (gebraucht)
Boden: Kalkmergel
Besonderes: Minimal geschwefelt|
Keine Zusatzstoffe | keine Schönung |
Naturwein |
Dekantieren: 1
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Naturkork
ManVuin®: 1
Schwefel: 1
Schönung: Leichte Filtration
Vegan: Ja
pH-Wert: 3.32

0,75l
SPR18110



www.weinhalle.de