



»Garnatxa« Serres Velles D.O Penedès

MontRubi

Garnatxa ist die katalanisch für Grenache, eine der meistangebauten roten Rebsorten der Welt. Hier aus dem spanischen Penedes im Hinterland von Barcelona. Eine robuste Rebsorte, die Wind, Wärme und Trockenheit gut widersteht und deshalb seit Jahrhunderten im gesamten Mittelmeerraum angebaut wird. In den letzten Jahren scheint allerdings auch ihr die Klimakrise zuzusetzen. Im Blüten- und Fruchtansatz zeigt sie neuerdings massive Probleme, stark schwankende Erträge bzw. Totalausfall sind die Konsequenz. Auf »Montrubi« steht sie in einer dickschaligen genetischen Varietät auf einer 528 m hoch liegenden windigen Lage auf kargen, eisenhaltigen Kalkmergelböden. Bedingungen, die sie ungewöhnlich konzentriert ausfallen lassen. Die Trauben werden von Hand geerntet, ihr Most in Edelstahltanks spontan vergoren und der Wein dann in gebrauchten Barriques auf der Hefe gereift. Der Jahrgang 2021 lieferte einen farbintensiven, dunkelwürzigen Wein, der ohne jeden Zusatz von Schwefel ausgebaut und abgefüllt wurde. Das verleiht ihm besonderes Mundgefühl und besondere Duftintensität: Frisch vermahlener schwarzer Pfeffer, schwarze Früchte und dunkelwürzige erdig Noten weisen auf die Vergärung mit Stiel und Stängel hin. Im Mund pralle, fast barocke Fülle. Der Wein öffnet sich im Mund ätherisch offen, kennt keine Grenze im Raum, typisch für schwefelfrei produzierten Rotwein. Die Höhe der Lage, auf dem Etikett vermerkt, prägt ihn kühl und warm zugleich, im Mund dominiert raumgreifend dichte Konzentration. Satt und kraftvoll, enorm lang am Gaumen, massiv in der physischen Substanz. Braucht unbedingt Luft in der Karaffe, um sich zu entfalten.

Alkohol: 12,5 Vol %

Trinkbar ab: sofort

Optimale Reife: - 2030+

Restzucker: 0,6 g/l

Bewirtschaftung: Biodynamisch

Ausbau: Barrique (gebraucht)

Boden: Kalkmergel

Besonderes: Minimal geschwefelt | ungeschönt | unfiltriert | Naturwein

Dekantieren: 1

Vergärung: Spontan | Naturhefe

Verschlussart: Naturkork

ManVuin®: 1

Schwefel: 1

Vegan: Ja

pH-Wert: 3,4

0,75l

SPR21101



www.weinhalle.de