



Trepat tinto »Trempat«

Vins de Pedra

Ein Rotwein, der anders riecht und schmeckt, als man es von Spanien kennt und erwartet. Frisch und säurebetont, leicht und würzig, und auch in der Farbe wirkt er im Vergleich mit dem üblichen Spanier eher harmlos. Dafür nimmt er im Mund rasant Fahrt auf, spielt in frischer, präsenter Säure mit pfeffriger Frucht, die an Bergamotte erinnert und an reife rote Früchte. Seine Rebsorte kennen selbst eingefleischte Weinkenner kaum: Trepat ist eine meist anonym eingesetzte autochthone rote Rebsorte aus Katalonien. Dort wird sie im Weinbaugebiet »Conca de Barbera« vor allem zu Rosé-Grundwein für die Cava-Herstellung verarbeitet, weil sie frische, säurebetonte Weine liefert, die beerig würzig duften.

Den ersten stillen Trepat produziert »Vins de Pedra«, ein kleines, renommiertes Weingut unter der Leitung der dynamischen Marta Pedra. Sie sorgt nicht nur mit ihren Weinen, sondern auch mit deren Künstleretiketten zumindest in Spanien für Aufmerksamkeit. Knochentrocken und rassig im Trunk wirkt ihr »Trempat« belebend fruchtig und interessant würzig. Verwirrend ist seine Wirkung im Mund. Er entfaltet sich erst im hinteren Mundraum und geht dort buchstäblich auf, wird lang am Gaumen und pikant würzig im Spiel der Säure, die ihm griffig zupackende Frische verleiht. Spanischer Rotwein, der Staunen macht. Eleganz, Rasse und Frische in einem exzellenten Begleiter salziger Vorspeisen, von Schinken, Wurstwaren, vegetarischen Gerichten und entsprechenden Salaten. Charakter-Wein mit Persönlichkeit und Zukunft, der alle Klischees spanischen Rotweines ad absurdum führt. Für Ihre Lust auf Vielfalt aus Spanien.

Alkohol: 13 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2024+
Restzucker: 0,5 g/l
Ausbau: Barrique (gebraucht)
Boden: Braunerde kalkhaltig
Besonderes: Nur 25 mg/l freier Schwefel
Dekantieren: Ja
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Naturkork
ManVuin®: 1
Schwefel: 1
Schönung: Filtration
pH-Wert: 3,95

0,75l
STR18400



www.weinhalle.de