

Weine Spanien



Utiel-Requena

Das Anbaugebiet Utiel-Requena liegt im hügeligen Hochland westlich von Valencia und verdankt seinen Namen den beiden grössten Orten der Region. Eine Spezialität der D.O. sind Weine aus der über lange Zeit vernachlässigten Bobal-Traube, die mit spannenden Würznoten und dunklen Beerenaromen punkten kann. Sie hat einen grossen Teil zum immensen Qualitätssprung beigetragen, den das Gebiet in den letzten Jahren hingelegt hat.

Cerrogallina, Campo Arcis (Valencia)

Utiel-Requena DO

Die kleine Bodega in Campo Arcis ist in Familienbesitz von Santiago Vernia und liegt am Fusse des Cerro Gallina (auf Deutsch: Hühnerhügel) welcher der Bodega auch seinen Namen gibt.

Beraten und unterstützt wird die Bodega von José Hidalgo Togoeres, der mit über 40 Jahre Erfahrung in der Branche, einer der wohl besten Oenologen Spaniens ist. Nebst seiner Haupttätigkeit ist er auch Autor und Dozent und gibt sein Wissen und die gesammelte Erfahrung gerne weiter.

Das Gut umfasst insgesamt 8 Ha wobei nur 6 Ha mit Buschreben der Sorte Bobal mit einem Alter zwischen 60 und 90 Jahre bepflanzt sind. Vor kurzem wurde ein kleiner Teil mit Pinot Noir bepflanzt und auch schon den ersten Pinot Noir gekeltert. Auf Chemikalien wird verzichtet. Für die extrem heissen Sommertage ist eine kontrollierte Bewässerung vorgesehen.

Die Traubenlese erfolgt von Hand in Cuvetten von maximal 20 KG. In der Bodega angekommen durchlaufen die Trauben mit grosser Sorgfalt, zwei manuelle Selektionstische. Die erste Selektion erfolgt vor dem Entbeeren, gefolgt von der manuellen Beerenauslese. Mazeration und Gärung erfolgen in konischen Edelstahltanks von 5'000 Litern. Diese kleinen Gärtanks ermöglichen eine genaue Kontrolle der einzelnen Prozesse. Bei allen Prozessen wird auf den Einsatz von Pumpen verzichtet und mit Schwerkraft gearbeitet. Der Ausbau der Weine erfolgt während durchschnittlich 18 Monaten in französischen Eichenfässern (Barriques).

CERROGALLINA Bobal

Utiel-Requena DO

Jahrgang:	2015
Herkunft:	Campo Arcis (Valencia), Utiel-Requena DO
Traubensorten:	100% Bobal von 90jährigen Buschreben; Handlese
Ausbau:	18 Monate in Barriques aus französischer Eiche
Produktion:	Die Produktion aus den eigenen 6 Ha liegt je nach Jahrgang und Ernte zwischen 10'000 und 15'000 Flaschen
Alkoholgehalt:	14.5% Vol.
Kommentar:	Intensives Kirschrot mit violetten Reflexen. Ein herrliches Bouquet von roten und schwarzen Beeren und Früchten. Frisch, vollmundig und geschmeidig zugleich, Kraft und Eleganz vereint, strukturiert und ausgewogen mit gut eingebundenen Tanninen. Sehr schöner, langer Abgang.
Preis:	25.90