Weine Spanien

tierra bonita

Montsant

Im kleinen Anbaugebiet Priorat sind kaum mehr Weine zu vernünftigen Preisen zu bekommen und so wird das benachbarte Gebiet Montsant immer interessanter, denn Boden, Klima und Rebsorten sind mit dem Priorat weitgehend identisch. Besonderheit ist auch, dass das Städtchen Falset und das Dorf El Molar beiden Anbaugebieten angehören weil die DO-Grenze mitten durch sie hindurch verläuft.

In diesem noch relativ unbekannten Weinbaugebiet schlummert ein unheimliches Potenzial und die Weine sind grossartig und überzeugen auch Priorat Liebhaber.

Agricola Falset-Março, Falset (Tarragona) — Montsant DO, Katalonien

Die Bodega zählt zu den sogenannten Weinkathedralen von Katalonien und ist ein Werk von Cesar Martinell, einem Schüler von Antoni Gaudi. Im traditionellen Keller der Agricola Falset-Março weht seit längerem ein frischer Wind! Alle Weinberge sind per EDV nach Alter und Rebsorte erfasst und werden bei der Ernte genau selektioniert. Neue Gärtanks mit kontrollierter Temperatur wurden installiert und neue Barriques angeschafft, in denen die Rotweine je nach Potenzial ausgebaut werden. Was hier die Oenologen in den letzten Jahren hervorzaubern ist beachtlich und gehört mitunter zum Besten der DO Montsant.

Unser Angebot aus der Agricola Falset-Março:

CASTELL DE FALSET Selection	Tinto	2013	75 cl

CASTELL DE FALSET Selection

Jahrgang:	2013
Herkunft:	Falset (Tarragona), Montsant DO, Katalonien
Traubensorten:	60% Garnacha und 30% Cariñena von 80-jährigen Rebstöcken, ergänzt mit 10% Cabernet Sauvignon von über 30-jährigen Reben Die Weinberge liegen zwischen 400 und 600 M. ü. M. und der Ertrag liegt bei max. 1 KG pro Rebstock.
Ausbau:	12 Monate in Barriques aus französischer Eiche ausgebaut
Alkoholgehalt:	14.5% Vol.
Kommentar:	Der Wein besticht durch grosse Komplexität. Kirschrot. In der Nase dominieren reife Waldfrüchte, Erdbeeren, Kirschen, Brombeeren und Blaubeeren begleitet von angenehmen balsamischen und mineralischen Nuancen und Röstaromen von edlem Sandelholz. Im Gaumen vollmundig, gute Struktur mit ausgewogenen Tanninen, frisch mit sehr gut eingebundener Säure. Im Abgang kommen Erinnerungen an Waldfrüchte, Kakao und Eukalyptus zum Vorschein und erinnern an Mittelmeerwälder. Ein ausdrucksvoller, kräftiger und intensiver Wein mit Tiefgang und Alterungspotenzial. Passt zu rotem Fleisch, Braten und Grosswild. Damit sich die Aromen voll enthalten können, wird empfohlen, den Wein eine Stunde vorher zu dekantieren und bei einer Temperatur von 18°C zu servieren.
Preis:	23.90