

Weine Spanien



Arlanza DO, Burgos

In diesem kleinen Weinanbaugebiet liegen innerhalb Europa die höchstgelegenen Weinbergen auf 900 m ü.M. In dieser Gegend herrscht Kontinentalklima mit langen und sehr harten Wintern und milderem Sommer. Die Gegend ist mit einem durchschnittlichen Niederschlag von 500 MM im Jahr trocken und weist grosse Temperaturschwankungen auf.

Viñedos y Bodegas Alonso Angulo, Castrillo de Solarana (Burgos)

Arlanza DO, Burgos

Alonso Angulo besitzt 4 HA eigene Weinberge auf 800 bis 900 m ü.M. in der Gemeinde Castrillo de Solarana (Burgos) deren älteste Rebstöcke im Jahre 1956 gepflanzt wurden.

Damals hat man es in dieser Gegend offenbar nicht so genau genommen mit der Bepflanzung und so kommt es, dass auf den ältesten Parzellen, nebst der Tempranillo auch Sorten wie Garnacha, Garnache Tintorera, Mencia und vereinzelt sogar weisse Sorten wie Albillo und Viura zu finden sind.

Das Traubengut dieser der Familie gehörenden Parzellen wurden bisher an die örtlichen Winzer verkauft. Im Jahre 2010, nach jahrelanger Tätigkeit für andere Bodegas, entschlossen sich Soraya Angulo und Jordi Alonso, die Trauben ihrer Parzellen selber zu vinifizieren und so entstand Alonso Angulo Viñedos de Familia.

Um die Frucht und Eigenschaften ihrer Parzellen und des Terroirs besser kennen und interpretieren zu lernen, wurden in den ersten zwei Jahren diverse Mikrovinifizierungen durchgeführt und mit den gewonnen Erkenntnissen im Jahr 2012 der erste Jahrgang gekeltert.

Aus den gewonnen Erkenntnissen entstanden zwei Weine, der Flor de Sanctus und Sanctus. Speziell zu erwähnen ist die Vinifizierung des Sanctus. Details zu den zwei Weinen finden Sie nachstehend.

Unser Angebot aus der Bodegas Alonso Angulo:

FLOR DE SANCTUS	Tinto	2014	75 cl
SANCTUS	Tinto	2014	75 cl



FLOR DE SANCTUS

Arlanza DO, Burgos

Jahrgang:	2014
Herkunft:	Castrillo de Solarana (Burgos), Arlanza DO, Burgos
Traubensorten:	100% Tempranillo von 15-jährigen Reben auf 900 m ü.M. Max. Ertrag von 3'200 kg/ha. Handlese in Cuvetten zu 15 kg
Ausbau:	8 Monate in Barriques (85% französische und 15% amerikanische Eiche) Biologischer Säureabbau in Barriques
Produktion:	3'700 Flaschen
Alkoholgehalt:	14.5% Vol.
Kommentar:	Elegante Aromen von Waldbeeren begleitet von floralen Noten von Veilchen, Erinnerungen an Herbstwald, cremige Röstaromen der Barriques (Karamell, Toffee, Vanille und Kakao), unterstrichen von mineralischen Noten die das Ganze elegant abrunden. Samtig, gehaltvoll mit reifen Tanninen, ausgewogen und langem Abgang.
Preis:	19.90

SANCTUS

Jahrgang:	2014
Herkunft:	Castrillo de Solarana (Burgos), Arlanza DO, Burgos
Traubensorten:	Tempranillo & Co.: Traubenmix aus den 1956 bepflanzt Weinbergen Handlese in Cuvetten zu 15 kg mit riguroser Selektion
Ausbau:	Gärung, biologischer Säureabbau und Ausbau während 13 Monaten in neuen Barriques zu 500-Litern aus französischer Eiche. Ein Wein der niemals mit Stahl in Berührung / Kontakt gekommen ist. Schon in der Nase ist seine hohe Komplexität wahrnehmbar; ein fleischiger und vollmundiger Wein mit edlem Tannin und langem Abgang der mit mehr Flaschenreife stark zulegen wird.
Produktion:	nur 1'250 Flaschen
Alkoholgehalt:	14.0% Vol.
Kommentar:	Schon in der Nase ist seine hohe Komplexität wahrnehmbar. Ein fleischiger und vollmundiger Wein mit edlem Tannin und langem Abgang der mit mehr Flaschenreife stark zulegen wird.
Preis:	34.00