

Weine Spanien



La Purisima, Yecla (Murcia)

Yecla DO

Yecla: eine Gemeinde – ein Weingebiet Yecla ist das einzige Anbaugebiet Spaniens, welches aus nur einer Gemeinde besteht. Das gleichnamige Städtchen befindet sich in einer der trockensten Landschaften der Halbinsel und ist die Heimat der Bodegas La Purisima, die zu den erfahrenen Kellereien der Region gehört. Gute 80 Prozent der Rebfläche der D.O. entfallen auf die rote Hauptsorte Monastrell, die tiefdunkle, fruchtige Weine von schöner Frische ergeben.

Die Monastrell ist nach den Sorten Tempranillo und Garnacha die dritt wichtigste rote Traubensorte Spaniens. Sie nimmt von der Gesamtfläche des Landes etwas mehr als 60.000 Hektar ein, wobei sich über 90 Prozent der Anbaufläche auf die levantinischen Anbaugebiete im Südosten konzentrieren.

Die Monastrell verträgt hohe Temperaturen und sehr arme und karge Böden und hat sich im Laufe der Zeit hervorragend an die sandigen Böden und das Kalk-Lehm Terroir angepasst und kommt mit sehr wenig Feuchtigkeit aus. Sie ist anfällig für Mehltau, hat aber eine legendäre Resistenz gegen die Reblaus. Die Reben werden in der Regel niedrig und die Ruten kurzgehalten. Die Erträge der traditionell angepflanzten Buschreben ohne Bewässerung sind entsprechend klein. Die Trauben sind klein bis mittelgross, recht kompakt, mit dickschaliger Haut und hellem Fruchtfleisch mit kräftiger Konsistenz. Zur Erntezeit weist sie eine intensive violett-schwarze Farbe auf.

Bei niedrigen Erträgen lassen sich Weine mit ausreichend Säure und einem ausgeglichenen pH-Wert erzeugen. Ihre kleinen, runden und süssen Beeren liefern tiefrote, körperreiche Gewächse. Die jungen Weine weisen vor allem Aromen von reifen oder eingelegten Früchten auf, etwa Brombeeren, Himbeeren, Pflaumen oder Kirschen und können blumige und würzige Noten mit Anklängen von Lavendel oder Lakritze aufweisen. Gereifte Weine tendieren zu Trockenfrüchten, Dörrobst und Gewürzen. Die oft leicht süssliche Tanninstruktur ist oft nicht sehr ausgeprägt, weshalb man der Sorte gerne Cuvéepartner beigibt. Die Monastrell-Traube ergänzt sich sehr gut mit internationalen Sorten. Blends mit Syrah, Petit Verdot oder Cabernet Sauvignon und bringt hervorragende Weine mit Struktur und Potenzial hervor.

Die Weine von La Purisima bieten viel Genuss zu sehr fairen Preisen und können problemlos mit bekannteren und wesentlich teureren Weinen aus Murcia mithalten.

Unser Angebot aus der Bodegas La Purisima:

LA PURISIMA Old Vines Expression	Tinto	2018	75 cl
LA PURISIMA Premium	Tinto	2018	75 cl
LA PURISIMA enEsencia Dulce	Tinto	2020	50 cl



LA PURISIMA Old Vines Expression

Yecla DO

Jahrgang:	2018
Herkunft:	Yecla (Murcia), Yecla DO
Traubensorten:	85% Monastrell, 10% Syrah und 5% Garnacha. Trauben von 35-jährigen Buschreben; Handlese
Ausbau:	14 Monate in Barriques zu 225-Liter; die Monastrell wird in französischer und Syrah sowie Garnacha in amerikanischer Eiche ausgebaut
Alkoholgehalt:	14.5% Vol.
Kommentar:	Modern gemachter Wein mit viele Facetten, fleischig und gehaltvoll mit würzigem Abgang. Die Weine von La Purisima bieten viel Genuss zu sehr fairen Preisen. Sie können problemlos mit bekannteren und wesentlich teureren Weinen aus Murcia mithalten.
Preis:	15.90

LA PURISIMA Premium

Jahrgang:	2018
Herkunft:	Yecla (Murcia), Yecla DO
Traubensorten:	95% Monastrell und 5% Garnacha von 40-jährigen Buschreben; Handlese
Ausbau:	14 Monate in Barriques zu 500-Litern aus französischer Eiche ausgebaut
Alkoholgehalt:	14.5% Vol.
Kommentar:	Subtile Aromen, von Feigenbrot, edle Röstaromen. Im Gaumen intensiv, ausgewogen mit schmackhaftem und langem Abgang. Die Weine von La Purisima bieten viel Genuss zu sehr fairen Preisen. Sie können problemlos mit bekannteren und wesentlich teureren Weinen aus Murcia mithalten.
Preis:	21.50



LA PURISIMA enEsencia Dulce

Yecla DO

Jahrgang:	2020
Herkunft:	Yecla (Murcia), Yecla DO
Traubensorten:	Monastrell, Spätlese von am Stock getrockneten Trauben, ohne Edelfäulnis; Zuckerkonzentration und Säure im natürlichen Gleichgewicht; Handlese
Alkoholgehalt:	13.0% Vol.
Kommentar:	Noten von Rosinen, Quittenkonfitüre, Aprikosen, Feigenbrot; ein Hauch Eukalyptus und köstliche Schokolade Schöner Dessertwein mit überraschender Säure ohne irgendwelche Mastigkeit mit langem und herrlichem Abgang mit schöner Erinnerung an Schokolade
Empfehlung:	ideale Genussstemperatur ca. 12°-15°C
Preis:	14.90 / 50cl Flasche