

Majuelo del Chivitero La Seca - Bio

Produzent	Isaac Cantalapiedra
Land/Gebiet	Spanien/Castilla y León
Appellation	V.T. Castilla y León IGP
Jahrgang	2016
Produkt	Weissweine
Traubensorte(n)	Verdejo (100%)
Ausbau	9 Monate in französischen Barriques ausgebaut
Alkoholvolumen	14.0%
Restzucker	2.4 g/l
Trinktemperatur	9 bis 11 Grad
Dekantieren	Nicht erforderlich
Optimaler Genuss	Jetzt bis 2022
Inhalt	75 cl
Produzierte Menge	4000 Flaschen
Preis CHF	22.00

Stattliche 20 Hektaren Rebland besitzt Winzer Isaac Cantalapiedra, wobei zurzeit lediglich 7 Hektaren für die eigene Produktion verwendet werden. Für die Vinifikation ist sein Sohn Manuel, studierter Önologe, zuständig. Die Rebberge erstrecken sich über mehrere Parzellen in der Gemeinde La Seca, die sich in der bekannten Weisswein Appellation Rueda befindet. Der fast überall anzutreffende, moderne Weinstil in diesem Gebiet (Maschinelle Ernte und Kaltvergärung mit Zuchtheften), ist nicht ihre Welt. Manuel und Isaac machen, wie man so schön sagt, natürliche Weine. Alle Rebberge sind Bio-zertifiziert. Die Erträge werden bewusst sehr tief gehalten und die vollreifen Trauben werden von Hand gelesen. Im Keller nimmt Manuel auf die Vinifikation so wenig Einfluss wie möglich: spontane Gärung mit wilden Hefen, keine Enzyme, keine Zusätze irgendwelcher Art und kaum Schwefel.

Dieser Verdejo aus einer Einzellage namens «Majuelo del Chivitero», zeigt das wahre Gesicht dieser Rebsorte. Er ist ein fein-mineralischer Weisswein, mit subtiler Frucht, vanilliger Würze und zarten Röstaromen. Noch etwas jung für den Genuss, daher empfiehlt es sich, den Wein zu dekantieren.