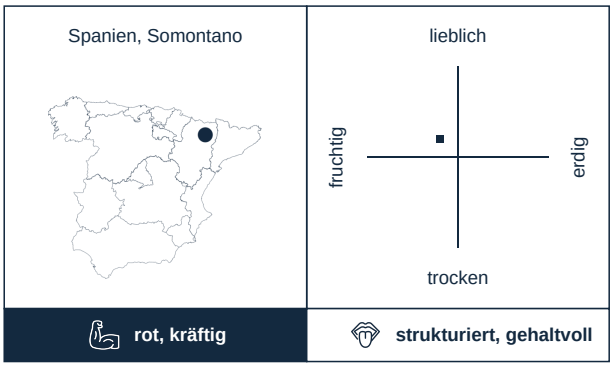
SECASTILLA GARNACHA
DOP SECASTILLA DOP
SECASTILLA | 2019



Das Secastilla-Tal befindet sich im äussersten Nordosten der Appellation Somontano und vereint verschiedene mikroklimatische Einflüsse, die dem Rebbau förderlich sind. Aus sehr alten Rebstöcken der Garnacha-Trauben stammt das Traubengut für dieses Gewächs, das die Vorstellung von spanischem Wein wiederspiegelt. Die Rebsortentypizität, das kühle, auf über 700 m.ü.M. liegende Terroir, sowie die späte Handlese der reifen Trauben erlauben die Kelterung eines komplexen Weins, der an die grosse spanische Tradition anknüpft. In der Nase offenbaren sich sortentypische Aromen, die an Himbeere, Pflaumen, Kirsche und Lakritze denken lassen. Dazu gesellen sich Ausbaunoten (Leder, Gewürznelken, Kakao, Vanille, Rauch). Im Bouquet, im Gaumen und im Finale zeigen sich die Charaktereigenschaften dieses Gewächs mit besonderem Kaliber, das sich gekonnt in Szene zu setzen weiss.



Garnacha

Genussreife: 4 - 8 Jahre

Während zehn Monaten im Barrique ausgebaut

Kirsche, Pflaume, Himbeere, Lakritz, Vanille, Gewürznelke, Kakao, Leder

Wild, Lamm, Hartkäse, Châteaubriand, Rindsfilet Stroganoff

Trinktemperatur: 16 bis 18 °C

14.5 % Vol.

Enthält Sulfite

