



EGGERSSOHN

WEINIMPULSE SEIT 1773

La Gargantilla Garnacha Single State Vineyard Rioja DOCa

Artikel-Nr: 860297

ANBAUGEBIET Spanien / Rioja

REBSORTE(N) Garnacha

KLASSIFIZIERUNG DOCa

ERZEUGER Bodega Valdemar

AUSBAU Die Trauben für den La Gargantilla stammen aus der gleichnamigen Weinbergspartelle, die 580 m über dem Ocón-Tal gelegen ist. Ausgebaut in Edelstahltanks und 12-monatiger Feinschliff in Fässern aus französischer und amerikanischer Eiche.

VERSCHLUSS Kork

BESCHREIBUNG Wunderbar helle granatrote Farbe im Glas. Intensive Aromen von roten Früchten wie Erdbeere und Himbeere gehen einher mit Noten von Rosen, Veilchen und einem Hauch weißem Pfeffer. Am Gaumen seidig, elegant und komplex mit gut eingebundenen, weichen Tanninen und einem langanhaltenden Finish.

SERVIEREMPFEHLUNG Zu gereiftem Käse und rotem Fleisch.

SERVIERTEMPERATUR 16-18 °C



Obwohl die Garnacha Tinta schon immer Spaniens meist verbreitete Rebsorte war, erfuhr sie nie die Wertschätzung wie z.B. Tempranillo. Der Boom spanischer Rotweine von 1980 bis Mitte der 90er Jahre fand fast gänzlich ohne sie statt. Doch im Zuge des Klimawandels besinnen sich viele Winzer wieder auf ihre Stärken und beschenken ihr aufgrund ihrer Robustheit gegen Trockenheit und Hitze ein fulminantes Comeback. Schon immer von ihrem großen Potential überzeugt, leisteten unsere Freunde der Bodegas Valdemar bereits vor 30 Jahren wertvolle Pionierarbeit für das heutige Qualitätsniveau. Sie waren die ersten, die reinsortige Garnachas im Holzfass reiften und damit ihren Winzerkollegen viele Schritte voraus waren. Heute zählen die Garnachas der Bodegas Valdemar zu den Aushängeschildern einer ganzen Region. Im La Gargantilla bündeln die Weinmacher all ihre Erfahrung im Umgang mit der autochthonen Rebsorte zu einem Wein der absoluten Spitzenklasse! Die Trauben stammen aus der gleichnamigen Weinbergspartelle, die wie eine Halskette (span: gargantilla) in 580 m Höhe über dem Ocón-Tal thront. Die hier herrschenden Temperaturunterschiede zwischen nächtlicher Kühle und trockener Hitze tagsüber wirken sich wohltuend auf die Aromenkonzentration und die Qualität der Trauben aus. Vor der Handlese erfolgt eine akribische Vorauswahl, so dass nur die gesündesten Trauben, die am wenigsten Schatten abbekommen haben, den Weg in die Kiepen finden. Die Gesamtproduktion beträgt daher lediglich 4040 Flaschen.

