

CLOS ALZINA

90905020006

Rotwein 2020



Eine geheimnisvolle Atmosphäre schwebt über den Hängen rund um das Landgut Alsera. Der Ort ist der Ausdruck Jahrhunderte schwerer Arbeit und der mystischen Landschaft der Costers, die mit dem Montsant-Massiv im Dialog zu stehen scheinen. Clos Alzina spiegelt dieses tiefe Verhältnis zwischen der Erde und seinen Menschen wider; das Ergebnis ist ein aufregender Wein voll origineller Frische, Reinheit und Wahrheit.

HERSTELLUNG

Rebe für Rebe handverlesen. Eigenhefen der Finca Mas Alsera. Die Weinbereitung erfolgt in Edelstahl tanks und Zementbehältern, wobei ein Teil der Trauben entrappt und ein kleiner Anteil mit den Stielen verarbeitet wird. Jede Rebsorte wird separat vinifiziert, um das maximale Ausdruckspotenzial jeder einzelnen Beere zu erhalten. Der Ausbau findet für 12 Monate in 1000-l-Foudres aus kroatischem Eichenholz aus Slawonien statt.

VERKÖSTIGUNGSNOTIZ

Wir haben einen Clos Alzina, der ein echtes Spiegelbild seiner ursprünglichen Umgebung ist: die magische Landschaft der Berghänge und Schluchten, von denen das alte Landgut Alsera in Torroja del Priorat im Süden gesäumt wird. So entsteht ein komplexes, intensives und ausgeglichenes Aroma, bei dem zu dem Ökosystem der mediterranen Pflanzenwelt die reife, markante Fruchtigkeit der Trauben alter Weinstöcke hinzukommt. Im Mund ist er kräftig und geschmacksintensiv, gleichzeitig aber auch fein und mit einem gut integrierten Säuregehalt, der reich an mineralischer Frische ist.

GASTRONOMIE

Clos Alzina verfeinert und unterstreicht die komplexen und kräftigen Geschmacksnuancen von Wildgerichten wie Wildschwein, Hirsch, Reh, Hase oder Wildgeflügel. Er passt ausgezeichnet zu Gerichten mit Trüffel und schweren Saucen mit schwarzer Schokolade. Schließlich ist er auch ein Wein für ruhige Augenblicke – für Momente der Gespräche und der Zurückgezogenheit, in denen man gern noch lang am Tisch sitzt und in Erinnerungen schwelgt.

Önologe: Jose Mas Barberà.

Winzer: Josep Ramon Sedó Cabré.

Rebsorten: 100 % Samsó (Carignan).

Landgut: Mas Alsera (Torroja del Priorat).

Jahr des Anbaus: 1939.

Landwirtschaft: Ökologisch.

Oberfläche: 0,56 Ha.

Pflanzdichte: Zwischen 2.500 und 3.000 Rebstöcken pro Hektar.

Reberziehung: Rebschnitt in Kelchform.

Boden: Devonschiefer.

Orographie: Hänge mit 50 % Gefälle.

Ausrichtung: Norden, Nordosten.

Höhe: 400 Meter über dem Meeresspiegel.

Mikroklima: Mediterranes Klima mit kontinentalen Einflüssen.

Mittlere Niederschlagsmenge: 450 – 500 mm.

Jährlicher Sonnenstundendurchschnitt: 2.800 - 3.000 h.

Datum der Weinlese: dritte Septemberwoche.

Klärung: no

Kaltstabilisierung: no

Filtration: Sicherheitsfiltration vor der Abfüllung.

Alkohol: 14,5 % vol.

Säuregehalt gesamt: 5,70 g/l.

pH: 3,45 g/l in Weinsäure.

Flüchtige Säure: 0,55 g/l in Essigsäure.

Optimale Verzehrtemperatur: 14 - 16 °C

Anzahl der Flaschen: 1.512

