

MEMÒRIES

91007102112

Süßer und ranziger Wein 2020



Das Priorat hat eine lange Tradition in der Herstellung von Süßweinen, die als „dulces“ (süß) und „rancio“ (maderisiert) bezeichnet werden. Viele Familien bewahrten früher im hinteren Teil ihrer Bodega ein altes Fass mit maderisiertem Wein auf. Zur Hochzeit eines Kindes gaben die Eltern ihm einen Teil vom Bodensatz des Weinfasses mit auf den Weg. Auf diese Weise lebte der „Rancio“ der Familie im neuen Heim weiter. Jede Generation gab einen Teil des Erbes, des Geschmacks und der Erinnerung der Familie an die nächste weiter. Deshalb haben wir Memòries geschaffen, denn er repräsentiert die Verbindung zu den althergebrachten Bräuchen, die Erinnerung an den alltäglichen Verzehr und die Hommage an die Arbeit von Jahrhunderten der Familien dieser Landschaft mit atavistischer Energie.

HERSTELLUNG

Memòries wird aus einem Teil süßen Wein und einem Teil maderisierten Weins hergestellt. Der süße stammt aus sonnenbeschienenen weißen Grenache-Trauben. Sobald die Trauben den gewünschten Grad der Dehydratation erreicht haben, pressen wir sie vorsichtig. Der Most fermentiert auf natürliche Weise und die Gärung stoppt von allein. Der entstandene süße Wein wird mit 20% maderisiertem Wein aus einem Bodensatz von 1927 im selben Barrique, aus dem dieser Bodensatz stammt, gemischt.

VERKÖSTIGUNGSNOTIZ

Die kräftigen, klassischen Aromen. Mit Anklängen an Honig. Die leicht salzigen, geräuchernten, alten Nuancen. Das ist die Magie der Zeit, der Nerv einer süßen Frucht, die Arbeit der Sonne und die schattige Frische dörflicher Steinhäuser. Ein angenehmes, mildes Anfangsgefühl im Mund, das sich schon bald in ein profundes, langanhaltendes verwandelt. Noten von Bonbons, Mandeln, reifen, trockenen Feigen, Kaffee und Schokolade. Länge, Verzauberung und Wärme. Ein ruhiger, meditativer und emotionaler Wein.

GASTRONOMIE

Memòries ist der ideale Wein zu Gebäck, besonders zu solchem, bei dem Schokolade und Trockenfrüchte die Grundlage bilden. Bei traditionellen spanischen Süßigkeiten wie „Pastissets“, „Carquinyolis“, „Buñuelos“, „Turrones“ oder „Tortas“ erreicht die Harmonie ihre Perfektion. Sein perfekter Augenblick ist die gemütliche Zeit nach einem ausgiebigen Essen, aber auch zum Aperitif, denn die Kombination aus kräftigen und süßen Geschmacksnuancen stellt einen anregenden Kontrast zu Gepökeltem, gerösteten Mandeln und anderen salzigen Snacks dar.

Önologe: Jose Mas Barberà.

Winzer: Josep Ramon Sedó Cabré.

Rebsorte: 100 % weiße Grenache.

Landgut: Mas dels Frares (El Molar); Sant Martí (Bellmunt del Priorat).

Jahr des Anbaus: 1990.

Landwirtschaft: Ökologisch.

Oberfläche: 0,5 Ha.

Pflanzdichte: zwischen 3.000 und 3.500 Rebstöcken pro Hektar.

Reberziehung: Rebschnitt mit Drahtgerüst.

Orographie: auf schmalen Terrassen angelegte Rebflächen.

Ausrichtung: Nordosten.

Höhe: 300 Meter über dem Meeresspiegel.

Mikroklima: Mittelmeerklima mit maritimem Einfluss..

Mittlere Niederschlagsmenge: 350 – 500 mm.

Jährlicher Sonnenstundendurchschnitt: 2.800 - 3.000 h.

Datum der Weinlese: zweite Septemberwoche..

Klärung: no

Kaltstabilisierung: no

Filtration: Sicherheitsfiltration vor der Abfüllung.

Alkohol: 16 % vol.

Säuregehalt gesamt: 6,30 g/l.

pH: 3,30 g/l in Weinsäure.

Flüchtige Säure: 0,65 g/l in Essigsäure.

Zucker: 85 g/l.

Optimale Verzehrtemperatur: 8 °C

Anzahl der Flaschen: 970 Flaschen von 375 ml.

