

CLOS CYPRES

90906020006

Rotwein 2020



Die Wellenlinien und die vertikale Ausrichtung der Hänge von Sant Martí zeichnen einen reizvollen Kontrast. Es ist die Kombination des Wilden und des Anbaus, der Natur und der uralten Weinkultur. Mit unserem Clos Cypress, der den Zypressen von Bellmunt huldigt, möchten wir dieses subtile, aber trotzdem augenscheinliche Gleichgewicht hervorheben. Er birgt die Weisheit der alten Weinberge in sich und ist der Ausdruck des Pflanzen- und Mineralterrains des südlichsten Priorat.

HERSTELLUNG

Rebe für Rebe handverlesen. Eigenhefen der Finca Sant Martí. 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 in 1000-l-Foudres aus kroatischem Eichenholz aus Slawonien statt.

VERKÖSTIGUNGSNOTIZ

Das Rot der Picota-Kirsche mit rubinroten Reflexen. Intensive, duftige Aromen von roten und schwarzen Früchten (schwarze Kirschen und Moosbeeren), Gewürzen (weißer Pfeffer) und balsamischen Noten auf einem zarten blumigen Hintergrund (Veilchen) mit Nuancen vom Ausbau (Zedernholz). Mineralische Noten und Anklänge von mediterranen Wildkräutern (Rosmarin). Im Mund ist er kräftig und komplex, gleichzeitig aber auch fein und mit einer gut integrierten Säure, die reich an mineralischer Frische ist. Er birgt die Weisheit der alten Weinberge in sich und ist der Ausdruck des Pflanzen- und Mineralterrains des südlichsten Priorat. Nicht enden scheinender Abgang aus Waldbeeren und Anis.

GASTRONOMIE

Clos Cypress ist der ideale Wein für Kräftiges und für Zartes, z.B. Wildgerichte – Rebhuhn mit Kastanien, Wildschweinragout oder Reis mit Ringeltaube – oder Schmorgerichte mit fettem Fisch, die in Ruhe und mit viel Liebe entstehen. Perfekt also zu Gerichten, die eine lange Zubereitung benötigen und beispielsweise auf einer spanischen Sauce, auf schwarzer Schokolade oder auf Trüffel basieren. Ein Wein, der sich zum In-sich-Kehren, als Begleiter bei langen Gesprächen und zum ruhigen und ausgiebigen Genuss eignet.

Önologe: Jose Mas Barberà.

Winzer: Josep Ramon Sedó Cabré.

Rebsorte: 100 % Samsó (Carignan).

Landgut: Sant Martí (Bellmunt del Priorat).

Jahr des Anbaus: 1934.

Landwirtschaft: Ökologisch.

Oberfläche: 0,39 Ha.

Pflanzdichte: Zwischen 2.500 und 3.000 Rebstöcken pro Hektar.

Reberziehung: Rebschnitt in Kelchform.

Boden: Schwarzer Schiefer.

Orographie: auf „Costers“ angelegte Rebflächen.

Ausrichtung: Süden.

Höhe: 300 Meter über dem Meeresspiegel.

Mikroklima: Mittelmeerklima mit maritimem Einfluss.

Mittlere Niederschlagsmenge: 450 – 500 mm.

Jährlicher Sonnenstundendurchschnitt: 2.800 - 3.000 h.

Klärung: no

Kaltstabilisierung: no

Filtration: Sicherheitsfiltration vor der Abfüllung.

Alkohol: 14,5 % vol.

Säuregehalt gesamt: 5,70 g/l.

pH: 3,55 g/l in Weinsäure.

Flüchtige Säure: 0,60 g/l in Essigsäure.

Optimale Verzehrtemperatur: 14 - 16 °C

Anzahl der Flaschen: 1.203

