

DRINKS.

Terroir al Limit Terra de Cuques Negre DOQ 2017 75cl



Scannen, um die Online-
Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	408241
Alkoholgehalt	13.5%
Flascheninhalt	75cl
Herkunftsland	Spanien
Region	Katalonien
Abfüller	Terroir al Límit Soc. Lda., Carrer Baixa Font 12, 43737 Torroja del Priorat, Tarragona, Spain
Marke	Terroir al Limit
Typ	Rotwein
Allergene	enthält Sulfite
Alter	18 Monate
Degustationsnotiz	erweckt Eindrücke von Kirschen, roten Beeren, Pflaumen, Lakritz, Veilchen, Eichenholz, Vanille, Leder, Erde und Mineralien.
Verkehrsbezeichnung	Rotwein
Details	aus 50% Garnacha und 50% Carignan
Etikette	klassisch
Bio	Ja
Vegan	Keine Angaben
Kosher	Keine Angaben
Verschluss	Korken



Tannin	Ja
Trinktemperatur	16-18 Grad
Jahrgang	2017
Passend zu	Geflügel, Kalb- und Rindfleisch, Lamm, Wild

Beschreibung

Terroir al Limit - das sind Dominik, Tatjana, Carles, Josep und das Maultier Frida. Gemeinsam setzen sie alles daran, herausragende Terroir-Weine von den steilen Weinbergen des Gebiets Priorat zu erzeugen. Dabei kommen ausschliesslich ökologische und manuelle Methoden zum Einsatz, die von den Weinbautraditionen im französischen Burgund inspiriert sind. Die Weine werden nicht nur organisch, sondern gar biodynamisch hergestellt - das ist sozusagen das Höchste der Gefühle, was nachhaltigen Weinbau angeht. Jede Flasche von Terroir al Limit ist ein Ausdruck der Herkunft der Trauben: Auf den Schieferböden der teilweise dramatischen Hügellandschaft von Priorat gedeihen die perfekt angepassten Rebsorten Carignan und Garnacha. Die Reben wurden schon lange Zeit, bevor Terroir al Limit existierte, von der Familie Perez gehegt und gepflegt. Seitdem das Unternehmen 2001 gegründet wurde, arbeiten die Weinbergbesitzer mit den jungen Visionären zusammen.

Für den Terra de Cuques Negre bezieht man Trauben von 25 bis 40 Jahre alten Rebstöcken rund um das Dorf Torroja del Priorat, die in einer Höhe von 400 m wachsen. Pro Hektar erzielt man einen Ernteertrag von 3000 kg, was ziemlich gering ist. Bei der Kelterung setzt man auf althergebrachte Methoden. Nachdem die ganzen Trauben in die Gärbottiche gefüllt wurden, wartet man darauf, dass die natürliche Fermentation mit weinbergseigenen Hefen einsetzt. Anschliessend werden die Trauben gepresst und noch einmal vergoren - diesmal ohne die Schalen. Für den Ausbau des Weines nimmt man sich ganze 18 Monate Zeit.