

DRINKS.

Terroir al Limit Terroir Históric Negre DOQ 2017 75cl



Scannen, um die Online-
Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	408243
Alkoholgehalt	14.5%
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	6 Monate
Degustationsnotiz	erdig-mineralisch, würzig und fruchtig mit Himbeeren, Erdbeeren, Pfeffer, Kräutern, Blaubeeren und Holz.
Verkehrsbezeichnung	Rotwein
Details	aus 75% Garnacha und 25% Cariñena
Etikette	grafisch
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 unterschiedlich ausgeprägten Böden der teilweise dramatischen Hügellandschaft von Priorat gedeihen die perfekt angepassten Rebsorten Cariñena (Carignan) und Garnacha. Die jungen Visionäre arbeiten mit mehreren Winzern aus den umliegenden Dörfern zusammen, um einen urtypischen Wein herzustellen, der an das reiche Erbe der sehr alten Weinbauregion anlehnt.

Für den Terroir Históric Negre bezieht man Trauben von 35 bis 50 Jahre alten Rebstöcken, die in einer Höhe von 350-800 m wachsen. Pro Hektar erzielt man einen Ernteertrag von 6000 kg. Bei der Kelterung setzt man auf althergebrachte Methoden. Nachdem die ganzen Trauben in die Zementtanks gefüllt und «getreten» wurden, wartet man darauf, dass die natürliche Fermentation mit weinbergseigenen Hefen einsetzt. Anschliessend finden die Pressung und der sechsmonatige Ausbau statt. Der Rotwein hat auf jeden Fall einen hohen Wiedererkennungswert!