

# DRINKS.

## Dieter Meier Collection Yecla Selection 12 Meses DO/MO 2014 75cl



Scannen, um die Online-  
Version zu besuchen

### Zusatzinformation

Artikelnummer	408475
Alkoholgehalt	15%
Flascheninhalt	75cl
Herkunftsland	Spanien
Region	Yecla (Murcia)
Abfüller	Bodega Señorío de Barahonda, Travesía Pinoso 3, 30510 Yecla, Murcia, Spain
Marke	Dieter Meier Collection
Typ	Rotwein
Allergene	enthält Sulfite
Alter	12 Monate
Degustationsnotiz	intensiv fruchtig und aromatisch mit Anklängen von Kräutern, Gewürzen, Cassis, Kirschen, Eichenholz, Vanille sowie etwas Rauch.
Verkehrsbezeichnung	Rotwein
Details	aus 55% Monastrell, 30% Garnacha, 10% Syrah und 5% Petit Verdot
Etikette	klassisch
Bio	Ja
Vegan	Keine Angaben
Kosher	Keine Angaben
Verschluss	Korken



Tannin	Ja
Trinktemperatur	16-18 Grad
Jahrgang	2014
Passend zu	Rotes Fleisch

## **Beschreibung**

Dieter Meier avancierte eigentlich zum Rechtswissenschaftler, als er eine Karriere als professioneller Pokerspieler begann. Später wurde er durch die Schweizer Elektropop-Band Yello berühmt, führte Regie bei zahlreichen Filmen und Musikvideos, und war selbst hin und wieder vor der Kamera zu sehen. In den 1990er Jahren fand er eine neue Berufung: Er erwarb grosse Landflächen in Argentinien und begann, Wein, Rindfleisch, Nüsse sowie andere Naturprodukte in Bio-Qualität herzustellen. Die Weine der Dieter Meier Collection entstehen in Zusammenarbeit mit renommierten Önologen auf der ganzen Welt, und stammen nicht ausschliesslich aus Argentinien. Dies ist der Fall beim Yecla 12 Meses: Der Rotwein ist ein Produkt der Bodega Señorío de Barahonda aus dem spanischen Weinbaugebiet Yecla, das sich auf einem 400-800 m hohen Plateau in der Region Murcia befindet. Der charakterstarke Wein wird aus den typisch spanischen Rebsorten Monastrell und Garnacha sowie zu einem kleinen Anteil aus Syrah und Petit Verdot zusammengestellt. Die Trauben wachsen an alten Buschreben, die kleinen Bäumchen ähneln und dadurch keine unterstützenden Pfosten oder Drähte wie bei der Spaliererziehung benötigen. Die aus antiken Zeiten stammende Buscherziehung ist die vorrangige Methode in heissen und trockenen Gebieten, da die Trauben so mehr Schutz und Schatten gespendet bekommen. Die vollreifen Trauben werden von Hand geerntet und zu Maische verarbeitet, die dann im Stahltank gärt und während zwölf Monaten in französischen Barriques (20% neu, 80% gebraucht) lagert. Der unfiltrierte Yecla 12 Meses aus der Dieter Meier Collection zeigt sich füllig, dicht, komplex und intensiv fruchtig. Lagerfähig ist der edle Tropfen bis zum Jahr 2023.