

DRINKS.

Gratavinum 2π Garnacha/Carignan/CS/SY 2017 75cl



Scannen, um die Online-
Version zu besuchen

Zusatzinformation

| | |
|---------------------|--|
| Artikelnummer | 408506 |
| Alkoholgehalt | 15% |
| Flascheninhalt | 75cl |
| Herkunftsland | Spanien |
| Region | Priorat (Tarragona) |
| Abfüller | Gratavinum, Mas d'en Serres s/n, Antic camí de la Vilella Baixa al Lloar, 43737 Gratallops, Priorat (Tarragona), Spain |
| Marke | Gratavinum |
| Typ | Rotwein |
| Allergene | enthält Sulfite |
| Alter | 12 Monate |
| Degustationsnotiz | am Gaumen üppig mit ausgereiften Tanninen und guter Säure. Zu vernehmen sind Noten von Pflaume, Brombeere, Johannisbeere, Kirsche, Rosine, leicht geröstetem Eichenholz, Vanille, Tabak, Rauch, Leder, Schokolade, Lakritz, Pfeffer, erdigen Mineralien und Veilchen. Langer Abgang. |
| Verkehrsbezeichnung | Rotwein |
| Details | aus Grenache, Carignan, Cabernet Sauvignon und Syrah |



| | |
|-----------------|-------------------------------------|
| Etikette | klassisch |
| Bio | Ja |
| Vegan | Ja |
| Kosher | Keine Angaben |
| Verschluss | Korken |
| Tannin | Ja |
| Trinktemperatur | 16-18 Grad |
| Jahrgang | 2017 |
| Passend zu | Mediterrane Küche, Rotes Fleisch |

Beschreibung

Das Projekt Gratavinum wurde 2003 von Joan und Josep Cusiné, deren Ehefrauen Elena Jiménez und Marta Casas sowie Jordi Fernandez ins Leben gerufen. Die Weinkellerei liegt im Weinbaugebiet Priorat, südlich der kleinen Ortschaft La Vilella Baixa am Riu de Montsant, der sich durch die bergige, von Buschvegetation und Weinreben bedeckte Landschaft schlängelt. Weit weg von der Hektik des städtischen Alltags kultiviert das erfahrene Team Weinreben der Sorten Garnatxa (Grenache), Carinyena (Carignan), Cabernet Sauvignon und Syrah. Aus den regionstypischen Llicorella-Schieferböden schöpft man grosses Potential. Trotz der mangelnden Niederschläge hat man sich bewusst gegen eine Bewässerung der Weinberge entscheiden, damit die Rebstöcke möglichst tiefe Wurzeln ausbilden und auch Dürreperioden überstehen können. Ausserdem verzichtet man auf den Einsatz von Herbiziden und Pestiziden, weshalb die Weine von Gratavinum organisch sind.

Der Gratavinum 2πr ist ein Blend aus Carignan und Grenache mit geringen Anteilen an Syrah und Cabernet Sauvignon. Vor der Fermentation durchlaufen die Trauben eine siebentägige Kaltmazeration bei 4°C. Die alkoholische Gärung wird bei höheren Temperaturen während 16 Tagen in Edelstahltanks ausgeführt. Der Ausbau findet zu 60% in neuen wie gebrauchten Fässern aus französischer und ungarischer Eiche, zu 20% in Tonamphoren und zu 20% in Demijohns statt. Nach 12 Monaten hat sich ein kraftvoller, trockener Wein ausgebildet, der ein Zeuge seiner Herkunft und seiner Vinifikation ist. Seine optimale Trinkreife behält der 2πr bis zum Jahr 2024 bei, wobei er vorher dekantiert werden sollte.