

DRINKS.

Neleman SigNature Crianza Monastrell-Tempranillo 2016 75cl



Scannen, um die Online-
Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	704349
Alkoholgehalt	14%
Flascheninhalt	75cl
Herkunftsland	Spanien
Region	Valencia
Abfüller	Bodegas Neleman S. L., Calle San Vicente 23, 46310 Casas del Rey, Valencia, Spanien
Marke	Neleman Organic Vineyards
Typ	Rotwein
Allergene	Enthält Sulfite
Degustationsnotiz	In der Nase Bouquet reifer roter Früchte und Anklängen von Eiche. Am Gaumen Aromen kandierter Früchte. Langer Abgang.
Verkehrsbezeichnung	Rotwein
Details	Tempranillo und Monastrell in Eichenfässern gereift
Ehrungen	Challenge Millésime Bio 2020 Silber ;
Etikette	grafisch
Bio	Ja
Vegan	Ja
Kosher	Keine Angaben
Verschluss	Korken



Tannin	Ja
Trinktemperatur	16-18 Grad
Jahrgang	2016
Passend zu	Antipasti, Pizza & Pasta

Beschreibung

Die Neleman Organic Vineyards befinden sich im kleinen verschlafenen Dörfchen Casas del Rey im spanischen Valencia. Das Dorf bestand einst aus nur drei Nachbarn, was sich bis 1950 auf ein paar hundert Einwohner erweiterte. 1961 wurde eine Art Gemeinschafts-Winzerei namens Cristo Rey im Dorf gegründet, in der die Einwohner ihre selbst angebauten Reben zu Wein kellerten.

Doch wanderten die Leute in den letzten Jahrzehnten wieder ab und somit lag auch die Winzerei einige Jahre lang brach. Kürzlich kaufte Derrick Neleman das Weingut und hauchte ihm mithilfe der verbliebenen rund 30 Nachbarn neues Leben ein. Da Casa del Rey, das demnach benannt wurde, dass einst der österreichische Kaiser während eines Krieges auf seinem Weg nach dort eine Nacht einkehrte, auf dem höchsten Punkt des UNESCO-Naturschutzgebietes Hoces del Cabriel liegt, bietet die Gegend eine einzigartige biologische Vielfalt. Der Boden verleiht den Weinen aus reinem Bioanbau einen einzigartigen Charakter. Angebaut werden ausschliesslich heimische Rebsorten wie Tardana, Bobal, Verdil, Marselan, Tempranillo oder Garnacha. Im Gegensatz zum typischen Weinanbau werden die Reben nicht zusätzlich bewässert. Der trockene Boden lässt die Reben härter arbeiten und tiefer in den Boden durchzudringen. Je tiefer die Wurzeln reichen, desto besser ist die Qualität der Trauben. Mit dem Ansatz im Einklang mit der Natur den Weinbau in Casas del Rey zu betreiben, kommen keinerlei Pestizide oder Zusatzstoffe zum Einsatz. Darüber hinaus werden alle Flaschen ausschliesslich nur mit Korken verschlossen, was einerseits den einzigartigen Charakter der Weine erhält, als auch andererseits umweltschonender ist. Der Signature Crianza Monastrell Tempranillo reift neun Monate in Eichenfässern und weitere zwei Jahre zu seinem weichen Fruchtaroma zu seinem intensiven tiefrot heran.