

DRINKS.

Bodega El Regajal Galia Clos Santuy VT Castilla y León 2018 75cl



Scannen, um die Online-
Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	802499
Alkoholgehalt	14.5%
Flascheninhalt	75cl
Herkunftsland	Spanien
Region	Kastilien und León
Abfüller	El Regajal, Antigua Carretera de Andalucía km 50.5, 28300 Aranjuez, Madrid, Spain
Marke	el_Regajal
Typ	Rotwein
Allergene	enthält Sulfite
Alter	23 Monate
Degustationsnotiz	mit balsamischer Würze, Zedernholz, Jalapeño, nassem Stein, dunklen Beeren, schwarzen Oliven und Teeblättern.
Verkehrsbezeichnung	Rotwein
Details	aus Tempranillo und Albillo Real
Etikette	klassisch
Bio	Keine Angaben
Vegan	Ja
Kosher	Keine Angaben
Verschluss	Korken



Tannin	Ja
Trinktemperatur	16-18 Grad
Jahrgang	2018
Passend zu	Grill, Lamm, Wild

Beschreibung

1998 pflanzte man auf dem Anwesen von El Regajal die ersten Rebstöcke. Aktuell sind 14 Hektar mit Reben der Sorten Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot und Syrah bepflanzt. Das Vater-Sohn-Team entschied sich für den biodynamischen Weinbau, bei dem der Boden als lebender Organismus behandelt und sorgsam geschützt wird. Das wirklich Besondere an dem Weingut ist jedoch sein etwas unkonventioneller Standort einige Kilometer südlich von Madrid - genauer gesagt an der Talschulter des Flusses Tajo, der später durch die Stadt Toledo und bis nach Portugal fließt, wo er in den Atlantik mündet. Die Weine von El Regajal tragen die Herkunftsbezeichnung «VdT Castilla y León» und werden als Tafelweine gehandelt.

Der Galia Clos Santuy 2018 ist ein Tempranillo mit einem kleinen Anteil an Albillo Real, der von einer einzigen Parzelle in der Provinz Soria stammt. Der gemischt gepflanzte Weinberg kennzeichnet sich durch seine wurzelechten Rebstöcke aus dem Jahr 1930. Der Ausbau findet teils in neuen, teils in gebrauchten Holzfässern statt und dauert 23 Monate an. Der 2018er-Jahrgang erreicht seine optimale Reife im Jahr 2030: Als begleitende Speisen eignen sich Grilladen, Wild, Lammrückenfilet, oder marokkanische Spezialitäten. Der Galia Clos Santuy sollte zwei Stunden zuvor dekantiert werden.