Sangarida

El Morredero

, 750 ml

Spain,

9930000218

Alkoholgehalt: 0,0 %



Food reccomendations

from Thomas Götz

Luftgetrockneter Rinderschinken („Cecina de Vaca“), eine Spezialität des Bierzo

(Fleisch)

mediterraner Nudelsalat mit getrockneten Tomaten

(Gemüse & Vegetarisch)

Tasting review

by Thomas Götz on 04.01.2024

Informationen zum Wein

Das Weingut Attis im galicischen Rias Baixas hat in der nordspanischen D.O. Bierzo das Weinprojekt Sangarida gegründet. Vom Parzellenwein El Morredero 2021 keltert die Bodega weniger als 1000 Flaschen. Das Gewächs stammt aus der Rotweintraube Mencia, der Hauptsorte des Bierzo, die im atlantisch-kontinentalen Klima der Region zur Höchstform aufläuft und in der Regel rotfruchtige, florale und frische Weine hervorbringt. Die Reben für den El Morredero wachsen in einer Höhe von 600 Metern auf lehmigem Untergrund. Die Trauben werden nach der Lese im Keller entrappt und spontan vergoren. Der 12-monatige Ausbau erfolgt jeweils in einem 225- und in einem 500-Liter-Eichenfass in Zweitbelegung.

Farbe

Transparentes Kirschrot

Nase

Der El Morredero 2021 ist duftig, mit sortentypische Aromen von Kirsche und Veilchen, die in der Nase hervortreten. Dazu kommt eine rauchig-mineralische und fleischige Seite, die zum verlockenden Bukett beiträgt.

Gaumen

Typisch für den neuen Mencia-Stil des Bierzo sind der schlanke Körper und die feinen Tannine. Dieser Rotwein ist saftig, elegant und ausdrucksstark und hat einen guten Trinkfluss. Der anregende Abgang wird von einer lebendigen Säure bestimmt. Mit nur 12,5 Prozent Alkohol und eben dieser markanten Säure steht der El Morredero stellvertretend für den im Bierzo relativ kühlen Jahrgang 2021. Wie dieser Parzellenwein generell ein atlantisches Profil hat und so gar nicht dem verbreiteten Bild des schweren, üppigen Spaniers entspricht.