

## Familia Nin Ortiz

# "La Rodeda" Velles Vinyes

 , 750 ml

 Spain,

 9930002857



Alkoholgehalt: 0,0 %

Residual sugar: 1 g/l

Acidity content: 5.4 g/l



## Food recommendations

from Christoph Raffelt

**Filet Mignon Extra Gallego mit bestem Salz und**

**Pfeffer**

(Fleisch)

**Vegetarisches Makloubé mit Granatapfel, Datteln,**

**Rosinen und Aubergine**

(Gemüse & Vegetarisch)

**Acht-Stunden-Lamm mit Datteln geschmort**

(Fleisch)

# Tasting review

by Christoph Raffelt on 29.12.2020

Informationen zum Wein:

Dies ist der zweite Jahrgang eines Weines, der von einem gerade einmal 0,6 Hektar umfassenden Weinberg stammt, dessen Frucht bis zum Jahr 2016 noch im *Mas d'en Caçador* verarbeitet wurde. La Rodeda wird in den Appellationskarten als eigener Weinberg geführt, was Carles Ortiz und Ester Nin früher gar nicht bewusst war. Sie haben ihn immer zum Mas d'en Caçador hinzugerechnet. Das Besondere ist, dass dieser Weinberg fast zu 100 % mit ca. 80 Jahre alter Garnacha Peluda, auf Französisch *Lladoner Pelut*, bestockt ist, einer eigenen roten Grenache-Variante. Hinzu kommt, dass dieser Weinberg eine nördliche Ausrichtung hat und mit rund 650 Metern gleichzeitig zu den am höchsten gelegenen des gesamten Priorats gehört. Neben schwarzem Llicorella-Schiefer findet sich hier roter Quarzit. Die Trauben wurden als ganze vergoren und zu 100 % in neuen französischen Barriques ausgebaut. Mit exakt 13,87 % ist dies der Rotwein mit dem niedrigsten Alkohol im gesamten Sortiment. Gelesen wurden die Trauben am 13.09.2018. Die Trauben wurden nach dem Entrappen in offenen Gärbehältern mit Füßen gestampft und dann natürlich vergoren. Ausgebaut wurde der *La Rodeda* über 19 Monate hinweg in einem Fass, aus dem 310 Flaschen gefüllt wurden.

Farbe:

dunkles Purpurrot

Nase:

Neben dem *La Coma d'en Romeu* und dem *Mas d'en Caçador* etabliert sich *La Rodeda* als der dritte große Wein des Hauses. Und im zweiten Jahrgang ist der Wein noch ein wenig feiner und der Duft begeistert frisch und klar. Der *Vi de Partage Velles Vinyes*, der früher in den *Mas d'en Caçador* eingeflossen ist, zeigt sich eigenständig mit einer fantastischen Balance aus Kraft und Sinnlichkeit. Der Wein öffnet sich mit Noten von Strandflieder, Veilchen und Ginster, bevor die Furcht präsent wird. Kirschen, Brombeeren und Himbeeren findet man hier. Alles reif aber auch knackig wirkend und verfeinert mit Süßholz, einer Spur von Zimt und Vanille, aber auch Tabak, Erde und Unterholz. Die Garnacha Peluda wirkt beeindruckend fein und tief.

Mund:

Am Gaumen begeistert die unbändige Frische und Klarheit bei gleichzeitiger Tiefe, Reife und Substanz. Der *La Rodeda* ist durchdrungen von Vitalität und einer ganz eigenen Vibration und Taktung. Die dunkle, saftige und bissfeste Frucht geht einher mit einer ganz feinen Salzigkeit, vor allem auch hier wieder mit einer feinen Würze und einem durchaus prägnanten

und für Garnacha Peluda typischen Tannin. Der *La Rodeda Vi de Partage* ist ein pulsierender, eleganter, feiner und sinnlicher Wein mit der perfekten Balance aus Energiezufuhr und Entschleunigung.