

 **Victoria Ordóñez**

# Monticara

 2017, 750 ml

 Spanien, Andalusien

 9930000257

 Muskateller

**Alkoholgehalt:** 12,00 %

**Restsüße:** 0 g/l

**Gesamtsäure:** 0 g/l



## Speiseempfehlungen

von Christoph Raffelt

### Gelbes Thai-Curry

(Geflügel, Curry-Gerichte)

### Pulpo mit Chorizo und Salsa

(Fleisch, Meeresfrüchte, Tintenfische & Kraken, Wurst,  
Blutwurst)

### Tortilla mit Mole, Pilzen und Kräutern (vegetarisch)

(Pilze und Trüffel)

# Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 20.07.2018

Man muss schon Chuzpe besitzen, um in einem Gebiet, das einst für seine Weine weltberühmt war und einen beispiellosen Niedergang erlebt hat, im Jahr 2015 alte, sehr steile und arbeitsintensive Weinberge wiederzubeleben und das erste und einzige Weingut seit Jahrzehnten zu gründen. Victoria Ordóñez hatte diese Chuzpe und die richtigen Leute an ihrer Seite, um in den Sierras de Málaga dieses bedeutende Projekt zu gründen. Eigentlich hatte die Tochter eines Weinhändlers einen Dokortitel in Medizin erworben. Doch irgendwann wurde sie sich des brach liegenden wein-kulturellen Erbes und der damit verbundenen offen gelassenen Weinberge bewusst und begann, sich zu engagieren. Málaga, das hieß und heißt vor allem Pedro Ximénez, früher meist aufgespritzt und süß ausgebaut, bei ihr aber trocken und terroirbetont. Hinzu kommt die zweite wichtige Rebsorte der Region, der Moscatel de Málaga, der ebenfalls für Furore sorgt.

Information um Wein

Die Moscatel-Reben für diesen Wein wurden 1932 in der Region Oberes Axarquía in den Hügeln von Málaga gepflanzt. Der Weingarten Fuente Blas umfasst zwei Parzellen von 0,64 und 1,04 Hektar auf 800 Metern Höhe mit einer Steigung von 68 %. Der Unterboden stammt aus dem Paläozän und besteht aus Schiefer mit Quarzeinschlüssen, der Oberboden enthält wenig organische Substanzen. Der *Monticara* entsteht aus dem freilaufenden Saft und wird in neuem französischen Holz über zehn Monate hinweg ausgebaut.

Farbe

mittleres Strohgelb

Nase

Dieser Moscatel von uralten Reben sorgt für ein intensives Erlebnis im Duft wie am Gaumen. Der Wein wirkt aromatisch tiefsinnig und entspannt zugleich. Obwohl die typischen Muskat-Noten alle präsent sind, drängen sie sich nicht auf. Feinheit ist hier angesagt. Es überwiegen Noten von Litchi und Rosen, doch man findet ebenso Weinbergspflirsich, Clementinen und Cedrat-Zitronen.

Gaumen

Victoria Ordóñez schafft es hier wie auch bei der Rebsorte Pedro Ximénez, die Fülle, die diese an Hitze angepassten Reben liefern, in Frische, Eleganz und Feinheit umzumünzen, ohne das Typische der Sorte zu verhehlen. Der *Monticara* ist trocken und klar, druckvoll und lebendig und dabei cremig, elegant und fein. Auch hier finden sich Muskat-Noten von Rosen und

Litchi, verbunden mit Zitrusaromen und Steinobst, das alles aber in beschwingter und leichter Form mit feiner Säure und mineralischer Lebendigkeit. Gleichzeitig findet sich aber auch eine Ernsthaftigkeit und Tiefe, wie sie nur der Saft uralter Reben in sich tragen kann.