

MIDDENDORFwein-expertise



Laya 2017

Das Weingut:

Die Bodega **Atalaya** ist ein Gemeinschaftsprojekt der Familien López de El Pilar de la Horedada und der Gil Family Estates. 2007 wurde der erste gemeinsame Jahrgang abgefüllt. Die Weinberge liegen auf einer Höhe von 700-1000m. Die Böden sind zum Teil sehr sandig mit einem hohen Kalkanteil. Dabei konzentriert sich das Weingut auf den Anbau von Garnacha und Monastrell.

Region: DOP Almansa

Im Südosten des Landes, zwischen Meseta und Küstenstreifen des Mittelmeeres, liegt die DOP Almansa. Wie in den benachbarten Weinregionen Jumilla und Yecla ist auch hier die rote Rebsorte Monastrell zu Hause, die beginnt ihr großes Potential zu entfalten. Die Bedingungen dafür sind ideal. Denn das Klima ist heiß, trocken wie kontinental und die Böden sehr kalkreich. Ideal für die kleinbeerige wie dickschalige Monastrell vollständig auszureifen und ihren robusten Charakter abzustreifen. In diesem Klima gedeihen auch Rebsorten wie Garnacha und Bobal, die gerne im Verschnitt mit Monastrell verwendet werden. Aufgrund der günstigen Wachstumsbedingungen sowie dem Einsatz von modernster Kellertechniken findet man in Almansa eine Vielzahl exzellenter wie bezahlbarer Rotweine.

Flaschengröße: 0,75 Liter / Naturkork

Rebsorte: 70% Garnacha, 30% Monastrell

Ausbau: temperaturgeregelte Vergärung, 4 Monate im franz. Barrique gereift

Analysedaten: 15,0% Vol.

Beschreibung:

Schon die dichte Purpur Farbe mit fast schwarzen Reflexen zeigt die Kraft des Weines. Das Bukett ist dicht gewoben mit Aromen von schwarzen Beeren, reife Pflaumen, Wacholder, Pinien, weißen Blüten, Leder sowie Kräuter- und Würznoten. Am Gaumen sehr fruchtbetont, vollmundig und saftig. Das Gerbstoffgerüst ist geschliffen und im Finish angenehm zupackend. Es ist ein kräftiger Rotwein der noch lange am Gaumen mit seinen intensiven Aromen nachhallt.

Speiseempfehlung:

Zu kräftigen, geschmorten Gerichten wie Lammkeule oder Ossobuco aber auch zu gegrilltem Fleisch.