



Xot

Vinyes dels Aspres

Anbaugebiet: Spanien / Empordà DO

Rebsorte(n): Garnatxa, Syrah, Ull de Llebre, Merlot

Ausbau / Herstellung: Der Ausbau erfolgt während 7 Monaten in französischer Eiche von Allier.

Charakteristik: Jahrgang 2018

Dieser Wein hat eine tiefrote bis granatrote Farbe. Die Aromen erinnern an Himbeeren, Zimt und Süssholz mit Anklängen von Kakao und Waldhonig. Der breite, cremige und füllige Körper wird getragen von einer reifen Säure und endet in einem ausgewogenen, anhaltenden Finale. Ein sehr ansprechender und voluminöser Rotwein.

Diese subjektive Wahrnehmung kann sich aufgrund der Lagerzeit verändern.

Speisempfehlung: Dieser Spanier passt sehr gut zu kräftig gewürzten Speisen, wie beispielsweise zu einem feinen Pfeffersteak, zu einem Lammgigot, zu einem herzhaften Gulasch oder zu einem Eintopf mit Fleisch. Auch zu einer Pasta all'Arrabbiata sowie zu rezentem und gereiftem Käse aus Kuh-, Geiss- und Schafsmilch ist er ein wahrer Genuss.

Ursprüngliches Ampurien verpackt in charaktervolle Weine

wo auf dem Hof von "Can Batlle" bereits seit dem 17. Jahrhundert Wein, Olivenöl und Kork hergestellt wird. Nachdem seine Vorfahren viele Jahre ihr Traubengut verkauften, beschloss David Molas (im Bild) 1998 zusammen mit seinem Onkel Xavier Albertí die Weinproduktion in die eigenen Hände zu nehmen. Sie gründeten die Marke Vinyes dels Aspres. Übersetzt bedeutet der Name des Weingutes die "rauen Weinberge", nicht zuletzt wegen dem berühmten Tramuntana. Dieser nördliche Fallwind lässt das ohnehin schon magere, steinige Land entweder austrocknen oder bringt heftige Temperaturstürze und flutartige Regenschauer mit sich. David Molas betreibt nachhaltigen, naturnahen Weinbau. Ihm ist es sehr wichtig, den gesamten Zyklus von der Rebe bis zum Fassausbau selbst zu steuern, um grösstmögliche Authentizität auszudrücken. Seine samtigen, weichen, harmonischen Weine stehen in starkem Kontrast zu der wilden Natur Ampuriens mit ihrer kargen, romantischen Schönheit.

