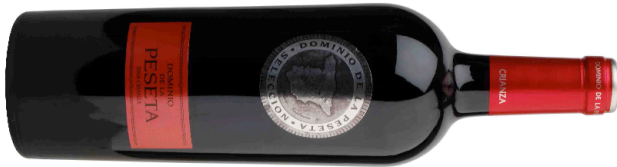




DOMINIO DE LA PESETA

Alicante



Weingut

Dominio de la Peseta ist der neueste und ambitionierteste Anwärter, die traditionsreiche Region Alicante in den Listen spanischer Spitzenweine zu verankern. Die Region selbst kann auf eine sehr lange Geschichte des Weinbaus zurückblicken und die Süßweine von Alicante waren bereits im Altertum legendär. Heute sind es eher hochinteressante, mit intensiven Fruchtaromen ausgestattete Rotweine auf Basis Monastrell und Tempranillo, die hier Aufmerksamkeit erregen - und das zu erschwinglichen Preisen. Die Inhaber und Önologen von Dominio de la Peseta sind keine geringeren als die Truppe um Pedro Martinez Marın, die bereits mit ihrer Bodega Casa de la Ermita vor wenigen Jahren den boom in der Levante ganz maßgeblich verursacht haben und deren Weine international überaus gesucht und erfolgreich sind. Im steinigen und hochgelegenen Hinterland von Alicante besitzt Dominio de la Peseta 80 ha Weinberge, die mit Monastrell und Tempranillo sowie Syrah und Merlot bestockt sind. In dem äußerst trockenen Klima mit Niederschlägen, die selten 200mm pro Jahr übersteigen, bleiben die Erträge gering, die Aromen der Trauben werden aber umso konzentrierter und dichter. Die Monastrell-Stöcke sind übrigens mehr als 70 Jahre alt, Syrah und Merlot dagegen wurden erst in den letzten Jahren angelegt. Das aride Klima erlaubt einen stark ökologisch geprägten Weinbau, was der Natürlichkeit und der Terroirpragung der Weine entgegenkommt. Beim Bau der kleinen Bodega, die erst vor kurzem fertiggestellt wurde, hielt man sich bewußt sehr bescheiden und beschränkte sich auf das Notwendigste. So gelingen hier bei Dominio de la Peseta kraftvolle, intensiv-fruchtige und sehr saftige Weine in einer wunderbaren Balance zwischen Terroir und moderner Önologie - und das zu unschlagbaren Preisen.

Weinberge

Die Erträge sind - besonders verglichen mit den Weinflachen im Flachland von Alicante - sehr niedrig. Im Schnitt können maximal 30 bis 40 hl/ha geerntet werden.

Hektarerträge

Die Erträge sind - besonders verglichen mit den Weinflachen im Flachland von Alicante - sehr niedrig. Im Schnitt können maximal 30 bis 40 hl/ha geerntet werden.

Crianza D.O.

Expertise

Rebsorten:	40% Monastrell 40% Tempranillo 20% Syrah
Anbaugebiet:	Alicante D.O.
Jahrgang:	2007
Alkohol in % Vol.:	13,50
Restzucker in g/l:	2,32
Gesamtsäure in g/l:	4,80
Geschmacksrichtung:	trocken

Vinifizierung

Die reifen Trauben der besten Lagen werden von Hand gelesen, sorgfältig selektioniert und per offener Maischegahrung in Tanks vergoren. Nach 5 Monaten im Edelstahltank reift der Wein weitere 10 Monate in französischen und amerikanischen Barriques. Erst nach weiteren 6 Monaten auf der Flasche wird der Wein freigegeben.

Charakter

Fast schwarzglanzend, in der Nase intensive Waldfrucht, viel reife Beeren mit dezent toastigen Aromen, Schokoneote mit Süßkirschen, voll und saftig mit reifem Tannin.

Pat gut zu

Schmorbraten von Wild, geschmorte Lammstelze

Lagerfahig bis

2018

Kurzbeschreibung / Weinkartentext

Intensiv duftender, vollsaftiger und intensiver Wein aus den typischen Rebsorten von Alicante.

Weitere Weine von Peseta

Roble