



UBE el Carrascal 2019

Die Aromen in der Nase sind Anfangs eher verhalten, jedoch sehr komplex. Man merkt deutlich den Einfluss der Flor-Hefe, während die Frucht zurückhaltend ist. Noten von grünem Apfel und Zitrone, dazu Brotteig, Rauchmandeln, Kamille, Austernschale und grüne Oliven. Am Gaumen geradlinig mit einer straffen Säure, welche im Mund vibriert. Der Wein ist salzig und fühlt sich sogar ein bisschen pikant an. Ein absolut einmaliges Geschmackserlebnis. Der Abgang ist sehr lang, salzig und der Wein hält seine unglaubliche Spannung extrem lange.

Produzent	Ramiro Ibañez
Kategorie	Weisswein
Land	Spanien
Region	Jerez/Sherry DO
Subregion	Vino de la Tierra de Cádiz
Jahrgang	2019
Flaschengrösse	75 cl
Alkohol	13.0 %
Trinktemperatur	10° - 12°
Lagerfähigkeit	bis 2029
Traubensorten	Palomino Fino, Palomino de Jerez, Palomino Pelusón, Listán Gacho
Allergie-Infos	enthält Sulfite
Artikelnummer	317919
Passt zu	leichten Speisen, japanischer Küche, Fisch, Tapas



Vinifikation

Cota 45 presst ganze Trauben, was schonend ist und einen sehr klaren, sauberen Most ergibt. Die Fermentation erfolgt in gebrauchten Manzanilla Sherryfässern ohne Temperaturkontrolle. Anschliessend wird der Wein für 28 Monate in denselben Fässern ausgebaut. Während mehrerer Monaten davon bildet sich eine dünne Hefeschicht, welche Flor genannt wird. Die Flor-Schicht schützt den Wein vor Oxidation und prägt das Geschmacksbild massgeblich.

Terroir





Die Trauben stammen aus einer einzelnen Parzelle namens las Vegas, welche in einem der renommiertesten Weinberge der Gegend namens el Carrascal liegt. Diese Einzellage wurde 1903 mit alten Palomino-Klonen bepflanzt und ist nach Westen zum Meer hin ausgerichtet. Die Reben wachsen hier auf sogenannten Lentejuela Böden, welche sich durch einen hohen Anteil an reiner Kreide auszeichnen und viel Eleganz und Feinheit in den Wein bringen. Durch die Nähe zum Meer herrscht hier ein vergleichsweise kühles und feuchtes Mikroklima, welches perfekt auf die Böden abgestimmt ist und ebenfalls dazu beiträgt, dass die Weine aus dieser Lage besonders filigran und elegant ausfallen.

Geschichte

COTA 45 ist eines der heissesten neuen Projekte in Spanien. Unter der Linie UBE produzieren sie Stillweine in Jerez, wie man sie in dieser Gegend bis zum späten 19. Jahrhundert gemacht hat. Im Vergleich zum herkömmlichen Sherry werden diese Weine nicht aufgespritzt. Der Gründer Ramiro Ibañez ist der Überzeugung, dass mit dieser Art Wein am besten die Eigenheiten des einzigartigen Terroirs dieser Gegend und im Besonderen der berühmten Kreideböden (Albariza) zur Geltung gebracht werden kann. Viele Experten in Spanien sind der Ansicht, dass dieser Art Wein die Zukunft in Jerez gehört

