



2021 BARBAZUL Tierra de Cadiz

Weingut

Weltklasse-Rotweine aus Spaniens Süden - die Marschrichtung der brandneuen Bodega Huerta de Albalá ist unmißverständlich. Mit Mittelmaß möchte sich Vicente Taberner, treibende Kraft hinter dem ehrgeizigen Projekt, nicht abgeben. Mehr als 15 Jahre Erfahrung im Import spanischer Weine nach Deutschland ließen in Vicente Taberner den Wunsch nach einer eigenen Bodega reifen, die neue Maßstäbe setzen und ein Highlight spanischer Weinkultur werden sollte. Durch seine guten Kontakte nach Andalusien ergab sich nach langer Suche die überraschende Chance, in der Nähe von Arco de la Frontera, am Fuße der Sierra de Grazelema, ein Areal von knapp 100 ha zu erwerben, welches ideale Voraussetzungen für das einzigartige Projekt bot. Neue Weinberge wurden mit Syrah, Merlot, Cabernet Sauvignon und der autochthonen Sorte Tintilla de Rota bepflanzt und eine spektakuläre Bodega im Château-Stil konzipiert und gebaut. Flaggschiff der handwerklich produzierten Terroir-Weine ist „Taberner“ mit 9 Monaten Ausbau in Holz, der „Taberner 1“ dagegen eine radikale Selektion mit 14 Monaten Barrique, sehr rar und extrem limitiert. Beide Erstlingsweine sind mit 92 bzw. 95 Punkten von Robert Parker sehr hoch bewertet worden. Eine außergewöhnliche Empfehlung ist der Gutswein Barbazul. Vicente Taberner ist es gelungen, in Andalusien ein neues Rotwein-Kapitel aufzuschlagen, welches in dieser Form bisher nicht denkbar war. Châteaueu!

Tipp

Wunderschöner, äußerst ausgewogener und geschmacksintensiver Gutswein aus der sehr seltenen Rebsorte Tintilla de Rota. Viel reife Frucht, unglaubliche power, samtig mit viel Schmelz. Großer Geheimtipp.

Expertise

Jahrgang:	2021
gesetzl. Herkunft:	Vino de la Tierra de Cadiz
Alkoholgehalt:	14.00 % Vol.
Restzucker:	3.00 g/l
Säure:	5.00 g/l
Geschmack:	trocken
Anbaugebiet:	Andalusien
Rebsorten:	Syrah, Merlot, Cabernet-Sauvignon, Tintilla de Rota
Ausbau:	Barrique

Vinifizierung

Lese von Hand zum optimalen Reifezeitpunkt. Manuelle Entrappung und lange Maischestandzeit bei ca. 24 - 28 °C. Vergärung im Holzfass und Ausbau in französischen Barrique für 5 Monate.

Sensorik

Tiefdunkel, warme und weiche Nase nach reifen roten Früchten, explosive Kraft und große Dichte, am Gaumen mit viel Schmelz und großem Nachhall

Passt gut zu

Ossobuco, Wildragout

Lagerfähig

8 Jahre