Yotuel´Finca San Miguel DO 2019

Artikelnummer: yotuel-finca-san-miguel-75cl-2019

CHF 118.00

Produzent	Bodegas Gallego Zapatero
Land	Spanien
Region	Ribera del Duero
Trauben	100% Tinta del País
Inhalt	75cl
Jahrgang	2019
Volumen	14.50%

Neben der wohl bekanntesten Weinregion Spaniens, der Rioja, hat sich in den letzten Jahren vor allen anderen Regionen die Ribera del Duero einen exzellenten Ruf für aussergewöhnliche Rotweine aus der Star-Rebsorte Tempranillo erarbeitet. Zwei Autostunden nördlich von Madrid gelegen, befinden sich die Weinberge entlang des Duero Flusses in einer hügeligen Landschaft auf ca. 800 Meter Höhe. Das Klima ist dort sehr speziell. Harte und kalte Wintertage mit extremen Frostgefahren bis in den Mai hinein, extrem heiße und trockene Sommertage sowie kühle Nächte. Temperaturdifferenzen von 30 Grad Celsius im Sommer sind keine Seltenheit.

Die beiden Brüder Igancio und Bienvenido Gallego Zapatero leiten zusammen mit der Önologin Sophie Kuhn aus dem Elsass das Familien Weingut. Der Name Yotuel soll den generationsübergreifenden Kontext der Bodega herausstellen: Yotuel bedeutet Ich (yo) - die aktuelle Generation - Du (tu) - die Generation des Vaters - und Er (el) - die Generation des Großvaters. Anders ausgedrückt: die Generation derer, welche die alten Anlagen gesetzt haben, jener, die über Jahrzehnte die Weinberge bearbeitet haben sowie diejenigen, die begannen die Weine selbst auszubauen.

Bei den 9 Hektar Rebflächen wird großen Wert auf die Boden – und Laubarbeit gelegt. Geringe Erträge vestehen sich von selbst und so resultieren daraus aromatische und ausdrucksstarke Trauben, die per Handlese ausschliesslich in kleinen Kisten geerntet werden. Die Tempranillo-Trauben werden in dem neuen, funktionellem Weingut stets komplett entrappt und nicht gequetscht. Alle Moste vergären getrennt nach Parzellen mit den eigenen spontanen Hefen vom Weinberg!. Nach einer Reifezeit von 8 - 14 Monaten in überwiegend französischen Barrique-Eichenfässern kommt der Wein auf die Flasche.

Finca San Miguel ist die lehmhaltigste Parzelle, die es in der ganzen Gegend gibt. Die Stöcke für den San Miguel sind alt, jenseits der neunzig Jahre. Und sie bringen relativ wenig Ertrag. San Miguel ist Mineralik pur, in manchen Jahren scheint der Wein das Holz, der Wein wird fast immer in neuen Barricas ausgebaut, das Holz nahezu aufzufressen, man schmeckt sozusagen nichts