



2016 Altitud

Garnacha de cepas centenarias, VT Castilla, Mikaela Wines

Aus höheren Sphären

Beschreibung:

Die Parzellen mit den alten Garnacha- Reben befinden sich nahe der Sierra de Gredos, westlich von Madrid. Auf 1.100 Meter Höhe kämpfen sich die Wurzeln der Reben durch Granitböden, um an Nährstoffe und Mineralien zu gelangen. Der 100%ige Garnacha wird 14 Monate ausgebaut. Der Name der Kellerei ist nicht zufällig. Alto Horizonte steht für einzigartige „Mountain- Fruit“ und die puristische Einstellung von Aurelio und Mikaela Garcia.

Degustationsnotiz:

Sattes Purpur-Granat mit kompakter Mitte. Verschwenderisches Fruchtbouquet an Backpflaumen, Korintheschokolade und reife Kirschen erinnernd, von allem viel und dennoch ausgewogen. Dichter Gaumenfluss mit unverkennbarer Garnacha-Wärme und verführerischer Extraktsüsse, malzige Tannine und samtige Textur in der zartpelzigen Mitte, Dörrfrüchte in vielen Varianten und feines Barrique-Toasting wie karamellisierte Mandeln, Nusschokolade und Marronikondel, gegen das Finale zunehmend auch Brombeeren und an Rhône erinnernde Nelkenwürze.

Passt zu:

Weine zum Zelebrieren und Geniessen, am festlichen Tisch oder vor dem Cheminée. Reife Weine mit Finesse verlangen eher feine Speisen. Bei konzentrierten, jungen Weinen darf es eine etwas gehaltvollere Küche sein.

Servierempfehlung:

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Herkunftsland:	Spanien
Region:	Castilla-La Mancha
Produzent:	Mikaela Wine
Bewertung(en):	Score 18.5/20
Ausbau:	12 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	15.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2028
Rebsorte(n):	100% Garnacha
Artikelnummer:	0979816

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Altitud

Garnacha de cepas centenarias
VT Castilla
Mikaela Wines

Herkunft:	Spanien
Bewertung(en):	Score 18.5/20
Rebsorte(n):	100% Garnacha
Trinkreife:	Jetzt bis 2028
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	12 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	15.0 %
Service:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.