

Der Weinpass

Ihr Überblick vom Ursprung zum Genuss

Vermut de Capçanes · Spanien

Produzent: Celler de Capçanes

Rebsorte/n:

70% Garnacha blanca, 30% Macabeo > beide autochton, weiß

Herkunftsbezeichnung: Montsant, Spanien

Weintyp / Charakteristik:

Weinspezialität mit Wermut und diversen Kräuterausügen

Anblick / Aromen / Geschmack:

Farbe: Intensives Mahagony > bedingt durch die besondere Reifung

Duft: Ein opulenter Duft betört die Sinne, sehr komplex! Es geben sich fruchtige Noten und würzige Nuancen ein Stelldichein. Man ist sofort gedanklich im Süden. Herrlich > Kirschen, Orangenzesten, Zimtrinde, saftig-süße marmeladige Verlockung mit Pfeffer

Geschmack: Feine süße gepaart mit Bitternoten, stimmt auf den Duft ein, reichhaltige Aromenpalette, saftige Frucht mit viel Kräuterwürze, dezenter Schärfe und Nussigkeit, sehr aromatisch & intensiv, wohl balanciert, seidige Textur und mit langem komplexen Finale

Fazit: Ein aromatischer Geselle für viele Gelegenheiten

Verwendung / Speisempfehlung:

Der ideale Aperitif und gleichwohl ein Genuss als Digestif!
Gekühlt auf Eis mit dicker Orangenscheibe und grüner Olive, oder als Aperio zusammen mit Cava. Der Fantasie sind keine Grenzen gesetzt, ob mit Zitrone und Tonicwater oder gespickt mit weiteren Kräutern wie Rosmarin oder Thymian. Erlaubt ist, was gefällt.
Ein Hoch auf die Experimentierfreude. Einfach Käse, luftgetrockneten Schinken und Oliven dazu reichen. Salud!

Ursprung / Winzer:

Wermut ist bei uns seit kurzem en Vogue, in Spanien insbesondere Katalonien, hat es Tradition und immer Saison. Man genießt ihn auf vielfältig Weise. Der Capçanes Vermut wird auf Basis von Weißwein hergestellt. Die Reifung und die Rezeptur der Kräuterauszüge spielen hier eine besondere Rolle. Ein Glück, oder auch Fügung: Katalonien ist ein wahres Wildkräuterparadies! Vermutkraut, Bitter-Orangenschale, Mandeln, verschiedene Kräuter wie Anis, Thymian, Enzian, Holunderblüten, Wacholderbeeren, Salbei und natürlich die eine geheime Zutat, werden etwa für 4 Wochen separat in Alkohol mazeriert. Dieser Extrakt wird mit Weißwein und Mistela > Mostkonzentrat vermählt und gereift. Es ergibt sich ein sehr aromastabiles Getränk mit einer Restsüße von 120g pro Liter und einem Alkoholwert bei 16-16,5%. Wunderbar aromatisch und sehr langlebig.

Sensorische Eindrücke 1 > sehr wenig - 10 > sehr viel:

Fruchtigkeit: 7
Süßegrad: 8
Balance: 8
Länge: 8
Intensität: 8
Komplexität: 8

Potenzial: 2020 bis 2030 beste Trinkreife, Lagerung max. 10 weitere Jahre. Wermut ist allgemein sehr langlebig.

Lage / Boden / Klima:

Karger Boden > Granit und Schiefer > reich an Mineralien
Mediterranes Klima mit maritimen Einflüssen > mit sehr warmen relativ trockenen Sommern und milden Wintern dazu relativ große Tag-/Nacht Temperaturunterschiede

Anbau / Ernte:

Die Garnacha blanca Rebstöcke sind etwa 10 bis 45 Jahre alt. Macabeo ist etwa 20 bis 40 Jahre alt. Beide Sorten werden in traditioneller Buscherziehung kultiviert.
Im Weingarten wird grösstenteils händisch bearbeitet. Anbau > Ertragsreduziert auf ca. 50 hl/ha > pro Rebstock ca. 1000 bis 1500 g Traubenmaterial, Ernte > von Hand > früh im September

Weinbereitung:

Schonende Verarbeitung, sanftes Pressen, Gärung mit Selektionshefen bei kontrollierter Temperatur 16-18 °C, Reifung 24 Monate in vorab mehrfach belegten Barriqueholzfässern aus franz. Eiche, Fassröstung > leicht bis medium, zudem im Solerasystem, bekannt aus der Sherryproduktion > das Soleraverfahren ist ein ausgeklügeltes, routierendes Entnahme- und Befüllungssystem und dient der kontinuierlichen Reifung und steten Vermählung der Weine. Diese Reifemethode fördert minimalen Sauerstoffeinfluss und ist somit auch maßgeblich für die Farbgebung.

Produktion: 8.000 Flaschen **Genusstemperatur:** 8-10°C

Informationen:

Verkehrsbezeichnung: Wermut
Inhalt: 0,75 Liter
Alkohol: 16,5 % vol.
Zucker: 120 g/L.
Ursprungsland: Spanien
Allergene: Enthält Sulfite
Produzent: Celler de Capçanes, Llaberia 4, 43776 Capçanes, Spanien

