UBE Maina 2019

CHF 49.00 | 10 cl = CHF 6.53

Der UBE Maina zeigt sich in der Nase offener als sein Gegenstück UBE Carrascal, was den Unterschied der einzigartigen Albariza-Böden verdeutlicht. Neben der expressiven Frucht zeigt der Wein vor allem auch starken Einfluss der Reifung unter der Flor-Hefe, welche ihm eine starke Würze verleiht. Noten von Apfel, Grapefruit und Zitrone paaren sich mit Mandeln, nassem Asphalt und Brotteig. Am Gaumen voll und rund mit einer toll integrierten Säure. Ein sehr interessantes Spiel am Gaumen, wobei der Wein crèmig und schlank zugleich wirkt. Salzige Anklänge runden den langen Abgang ab.

Produzent	COTA 45
Kategorie	Weisswein
Land	Spanien
Region	Vino de la Tierra de Càdiz
Jahrgang	2019
Flaschengrösse	75 cl
Alkohol	13.0000 %
Trinktemperatur	10° - 12°
Lagerfähigkeit	bis 2029
Traubensorten	Palomino Fino
Allergie-Infos	enthält Sulfite
Artikelnummer	318019
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 26 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

Der Weinberg Pago de Maína liegt in der Zone von Sanlúcar de Barrameda, welche am weitesten von der Atlantikküste entfernt liegt. Der Abstand zum Ozean beträgt hier 15 km, was sich bereits in einem trockeneren Mikroklima und kompakteren Böden ausdrückt. Die Trauben des UBE Maína stammen aus einer 1.7 ha grossen Einzellage namens la Charanga, welche vor 38 Jahren bepflanzt wurde. Der Albarizaboden entspricht dem Typ Tosca de Barajuelas. Diese Art von Kreideboden zeigt eine horizontale Schichtung und hat einen hohen Anteil an marinen Fossilien. Die Wurzeln der Reben müssen in diesem Boden hart arbeiten damit die Pflanze wachsen kann. Die Weine von diesen Böden sind konzentriert, erdig und kräftig.

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 produziert hatte. Im Vergleich zum herkömmlichen Sherry werden diese Weine nicht aufgesprittet. 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