UBE Paganilla 2022

CHF 26.00 | 10 cl = CHF 3.47

Komplexes Bouquet von hefigen und würzigen Noten. Aromen von Brotteig, Apfel, Limettenzeste, Fenchelsamen und getrockneten Kräutern. Am Gaumen frisch und salzig, wie alle Weine aus der UBE Linie mit erdigen Noten und einem langen Abgang.

Produzent	Ramíro Ibañez
Kategorie	Weisswein
Land	Spanien
Region	Jerez/Sherry
Subregion	Vino de la Tierra de Càdiz
Jahrgang	2022
Flaschengrösse	75 cl
Alkohol	12.0 %
Trinktemperatur	8° - 10°
Lagerfähigkeit	bis 2027
Traubensorten	Palomino
Allergie-Infos	enthält Sulfite
Artikelnummer	317282
Passt zu	Tapas, Fisch, japanischer Küche, leichten Speisen
Bewertungen	Jancis Robinson 17/20

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 9 Monate in denselben Fässern ausgebaut. Während dieser Zeit bildet sich eine dünne Hefeschicht, welche Flor genannt wird. Die Flor-Schicht schützt den Wein vor Oxidation und prägt das Geschmacksbild massgeblich.

Terroir

Die Lage Pago de Paganilla ist vergleichsweise klein. Die Reben für diesen Wein stammen aus zwei Parzellen, welche von unterschiedlichen Arten von Albarizaböden geprägt sind. In der einen Parzelle findet man sogenannte Tosca de Barajuelas. Diese Art von Albariza 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. In der zweiten Parzelle wachsen die Reben auf einem Tosca Cerrada Boden. Charakteristisch für diese Art von Albariza ist die zementartige Härte und die daraus resultierenden Weine sind kräftig und rund.

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