



UBE el Reventón 2022

CHF 26.00 | 10 cl = CHF 3.47

In der Nase Noten von Feuerstein, Terracotta, Rauchmandeln, Brioche, Limettenzeste und grünem Apfel. Am Gaumen dicht, füllig und mit einer tollen Frische. Der Abgang ist lang und salzig.

Produzent	Ramiro Ibañez
Kategorie	Weisswein
Land	Spanien
Region	Jerez/Sherry
Subregion	Vino de la Tierra de Cádiz
Jahrgang	2022
Flaschengrösse	75 cl
Alkohol	12.0 %
Trinktemperatur	8° - 10°
Lagerfähigkeit	bis 2027
Traubensorten	Palomino
Allergie-Infos	enthält Sulfite
Artikelnummer	317292
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 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 el Reventón liegt in der Nähe des Flusses Guadalquivir und weist für die sonst flache Region ein vergleichsweise steiles Gefälle auf. Die Reben für diesen Wein stammen aus einer einzelnen Parzelle und wachsen auf Tosca Cerrada Böden von höchster Qualität. Diese Art Boden ist sehr hart und zementartig und ergibt Weine mit viel Kraft und Rundheit.

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 aufgespritzt. 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

