Trementinaire 2021

CHF 25.00 | 10 cl = CHF 3.33

Im Glas zeigt dieser Orangewein eine leuchtende Kupferfarbe. In der Nase ätherische Aromen, Kräuter und getrocknete Orangenschalen. Am Gaumen überrascht der Trementinaire mit einer wunderbaren Frische. Intensive Aromen und feine Tannine verleihen ihm Fülle und Komplexität.

Produzent	Herència Altés
Kategorie	Weisswein
Land	Spanien
Region	Terra Alta
Klassifizierung	DO
Jahrgang	2021
Flaschengrösse	75 cl
Alkohol	12.5 %
Trinktemperatur	10° - 12°
Lagerfähigkeit	bis 2028
Traubensorten	Garnacha Blanca
Allergie-Infos	enthält Sulfite
Zusatzinfo	Biologisch
Artikelnummer	1006061
Passt zu	Gemüse, gereiftem Käse, mediterraner Küche

Vinifikation

Der Trementinaire ist ein Orangewein, also ein Weisswein, der wie ein Rotwein hergestellt wird. Die Trauben werden von Hand geerntet, komplett entrappt und dann gequetscht und in einen Zementtank gegeben. Dort findet eine Kaltmazeration für 10 Tage statt, bis die alkoholische Gärung beginnt. Insgesamt bleibt der Most und der entstehende Wein 5 Wochen in Kontakt mit den Traubenschalen, bis die Maische gepresst wird. Der Wein wird dann in alte 300-Liter Fässer gefüllt, wo er für 2 Jahre reift.

Terroir

Die Trauben stammen aus unterschiedlichen Lagen, welche alle biologisch bearbeitet werden. Die Reben wachsen auf tonhaltigen Sandböden, welche auf einem Unterboden aus Kalkfels stehen.

Geschichte

Der Trementinaire ist eine Hommage an die Art, wie Weine früher hergestellt wurden. Nuria Altès schreibt, dass es früher üblich war, in jedem Haushalt ein Fass zu haben und dass es jeweils die Aufgabe der Grossmutter war, dieses immer wieder aufzufüllen, damit es nie leer war.