



Spanien



## Weinprofil 2013 Parotet Celler del Roure

1996 wurde Celler del Roure als familienbetriebenes Weingut in Moixent (Valencia) gegründet. In den folgenden Jahren gelang es dem Familienoberhaupt und Weinmacher Pablo Calatayud, bemerkenswerte Weine zu keltern und die autochthone Rebsorte Mandó zu retten. Die 50 ha Weinberge befinden sich auf unterschiedlichen Böden, teils sandig aber auch tonkalkhaltig in 600 m Meereshöhe. Das Klima hier ist mediterran mit heißen, trockenen Sommern und kalten Wintern in denen sogar Schnee fällt.

Die Besonderheit dieser Bodega ist jedoch der Ausbau der Weine in großen Ton-Amphoren, „Tinajas“ genannt. Seit 2009 hat man diese, über 2.000 Jahre alte Ausbaumethode erfolgreich wiederbelebt.

Durch hohe Bewertungen vom „Weinpapst“ Robert Parker stieg die Nachfrage nach diesen sehr individuellen Weinen vor allem in den USA sehr stark an. Wie wir uns bei unserem Besuch überzeugen konnten, wurden in dem 500 Jahre alten unterirdischen Weinkeller inzwischen 97 „Tinajas“ mit Kapazitäten zwischen 600 und 2600 Litern installiert. Tonamphoren mit über 1.000 Liter Inhalt können heute gar nicht mehr gebrannt werden, da es keine so großen Brennöfen mehr gibt. Man hat daher diese großen „Tinajas“ aus einer alten Kellerei in der La Mancha aufgekauft.

Pablo meint, dass man in Barriques große Rotweine ausbauen kann, aber manchmal wird dadurch die Authentizität der Rebsorte verfälscht. Die Amphoren dagegen geben keinen Geschmack und keine Aromen ab und helfen damit die wahre Essenz und Seele in seinen Weinen zu finden.

Bereits sein „Einstiegswein“ **2014 Vermell** bereitet unkomplizierten Genuss und ist dabei dennoch nicht banal: Brillantes Granatrot, violett gesäumt. In Bukett und Geschmack dominiert die klare reintonige Frucht, die an Schattenmorellen und rote Johannisbeeren erinnert. Auf dem Gaumen überrascht er mit seiner puristischen Fruchtfrische kombiniert mit mineralischen Noten. Im Finish zeigt er eine subtile Eleganz durch die gut ausbalancierte Säure.

Jahrgang:	2013
Erzeuger:	Javier Revert und Pablo Calatayud
Region:	im Dorf Moixent bei Valencia
Rebsorten:	70 % Mandó, 30 % Monastrell
Ertrag:	25 hl/ha
Boden:	Sandböden, durchsetzt mit kalkhaltigen Sandsteinen
Ausbau:	Manuelle Ernte in Plastikboxen von 15 kg. Vor dem Entrappen. Selektion der Trauben am Selektionstisch. Die alkoholische Gärung erfolgte mit eigenen Hefen im Edelstahltank. Danach malolaktische Gärung und ein weiterer 14-monatiger Ausbau in Tonamphoren mit 2600 Liter Inhalt.
Optimaler Genuss:	Bei 14 - 16°C jetzt zu trinken bis 2019
Alkoholgehalt:	14 %
Restzucker:	1 g/l
Weinsäure:	5,08 g/l
Küche:	Ein guter Begleiter zu mediterranen Gerichten mit und ohne Fleisch. Zu Steaks von Rind und Lamm, oder zu einem gegrillten Fisch mit Kräuterbutter.



Guido Keller  
WEIN & KULTUR

Julius-Hölder-Str. 29B  
70597 STUTTGART-DEGERLOCH  
Telefon: 0711 / 6406869  
Telefax: 0711 / 6010087