



Spanien



Weinprofil

Sexto Elemento Bobal 2013 Bodega Sexto Elmento Valencia

Was für eine beeindruckende Begegnung! Rafael Carlos Lopez ist ein äußerst sympathischer Individualist, der den Mut hat, ganz eigene Wege zu gehen. Als er vier Hektar Weinberge in der Region Valencia erbte, die mit 70 Jahre alten Bobal-Reben bepflanzt sind, entwickelte er eine einfache Philosophie, um guten Wein zu machen: Nichtstun! Ja, richtig: im Weinberg nicht spritzen, nicht düngen. Im Keller dem Wein nichts zusetzen und nur mit den eigenen Hefen spontan vergären, nicht schönen und nicht filtrieren. Der Ausbau in Barriques aus französischer und amerikanischer Eiche dauerte 12 Monate. Seine nachhaltige Arbeit ist in der Region möglich, da es in der Reifeperiode der Traube nicht regnet und die trockene Hitze keine Grundlage für Schädlingsbefall bietet. Alles Weitere ist Handarbeit bis hin zum Etikett, das er mit einem Bindfaden an der Flasche befestigt, damit man es leicht abnehmen kann, um die Informationen auf der Rückseite zu lesen.

Und der Inhalt? WOW – wir erlebten bei der Probe eine wahre Sternstunde: Dicht auberginenfarben. Das intensive Bukett erinnert an reife dunkle Pflaumen und Walderdbeeren mit wohl dosierten Anklängen der Barrique (Lakritze, Toffee). Im Mund explodiert die opulente Frucht förmlich, ist jedoch keineswegs überreif, sondern präsentiert sich mit breitgefächerten Nuancen von reifen Wildpflaumen, dunklen Herzkirschen, Mineralien, Zartbitterschokolade und Edelholz. Im Finale zeigt er mit seinem enorm lange anhaltenden und tiefgründigem Aromenreichtum, seinen weichen Tanninen und seiner mineralischen Finesse das große Potential eines Spitzenweins. Der Hektarertrag liegt bei minimalen 22 hl/ha und die Gesamtproduktion in 2013 bei lediglich 2.700 nummerierten Flaschen. Der Wein ist rar. Wenn Sie auch eine Sternstunde mit dem Sexto Elemento Bobal erleben möchten, müssen Sie schnell zugreifen. Am meisten Spaß macht es, diesen großen Rotwein mit anderen Weinfreunden zu genießen und sich über dieses Geschmackserlebnis auszutauschen.

Jahrgang:	2013
Erzeuger:	Rafael Carlos López
Region:	im Dorf Venta de Moro außerhalb der DO Valencia
Rebsorten:	100% Bobal von über 70 Jahre alten Reben
Ertrag:	22 hl/ha
Boden:	kalkhaltiger Tonboden mit großen Kieselsteinen bedeckt
Ausbau:	12 Monate in Barriques aus franz. und amerik. Eiche
Optimaler Genuss:	Jetzt bis Anfang 2018 bei 18-19°C
Alkoholgehalt:	15%
Restzucker:	6,89 g/l
Weinsäure:	5,23 g/l
Küche:	Wildgerichte, Braten und Grilladen von Lamm und Rind



Guido Keller
WEIN & KULTUR
Julius-Hölder-Str. 29B
70597 STUTTGART-DEGERLOCH
Telefon: 0711 / 6406869
Telefax: 0711 / 6019087