

## Rotwein No. 11 Cuvée Garnacha Carignan

# Pflaume

### Der Wein

Sehr ausgewogen, voller Saft und Kraft, mit beeindruckenden Aromen von Schwarzkirschen, Pflaumen und mediterranen Gewürzen präsentiert sich diese Cuvée der Celler de Capçanes. Ihre fein verbauten Tannine wirken dicht und harmonisch, die Nuancen vom Holz sind optimal integriert, der Wein wirkt wie aus einem Guss.

# Vanille



Rebsorte	Garnacha und Cariñena, trocken
Region	Spanien, D.O. Montsant (Katalonien)
Jahrgang	2007
Weingut	Celler de Capcanes
Serviertemperatur	16–18 ° Celsius
Aromen	Kirsche, Pflaume, Vanille
Alc.	14 %
Passt gut zu	Spaghetti mit Ochsenschwanzragout, geschmorter Wildhase mit Lebkuchensauce
Auge	Mittel-kräfliche, attraktive Rottöne
Bouquet	Komplexes rotes Beerenbouquet; viel dunkle, reife Frucht; dezent vanillige Barrique Note
Geschmack	Körperreich, aber ausgewogen; harmonisch, volle Struktur; feines Säurerückgrat; reifes, ansprechendes Tanningerüst im Abgang

### Das Weingut

Versteckt im Hinterland von Tarragona hat die Gemeinde Capçanes eine lange Weinbautradition; die des Celler de Capçanes beginnt 1933, als fünf Familien des Dorfes sich zusammenschlossen und eine Wein-Kooperative gründeten. Die gesamte Kooperative verfügt über ein Terrain von 250 Hektar. Neben den recht hohen Lagen sind es vor allem die Böden, die den Charakter der Weinberge prägen. Die überwiegend aus Kalk und Ton bestehenden Böden sind mit starken Schiefervorkommen durchsetzt, was den Weinen eine mineralische Note verleiht.