



2016 Atteca Armas

Hersteller: Bodegas Ateca
ARTIKEL-NR. 36264

Vinifikation/Ausbau:

Die auf wenige tausend Flaschen limitierte Essenz der alten Reben von Ateca! Das Weingut wurde 2005 unweit von Calatayud gegründet. Ateca verfügt über 55 ha Rebfläche, vorwiegend wird die Traubensorte Garnacha auf alten Schieferböden gepflanzt. Das Klima ist kontinental und charakterisiert sich durch kalte Winter und heiße Sommer. Die Trauben für den Atteca Armas stammen aus einer kleinen 2.5 Hektar grossen Parzelle mit über 100 Jahre alten Reben, die einen sehr geringen Ertrag einbringen. Die Trauben sind sehr konzentriert und voller Aroma. Nach einer strengen Selektion werden die Trauben mazeriert, bevor sie in kleinen Edelstahltanks gegärt werden. Atteca Armas reift für 18 Monate in französischen Barriques.

Charakter:

Nicht unbedingt kraftvoller, dafür aber subtiler, vielschichtiger und edler als der auch schon hervorragende Atteca. Im Bouquet zuerst etwas rauchig, dann schöne Kirschnoten, Trockenblumen und sehr dezentes Holz. Weiche Fülle, seidige, feingewobene Struktur mit eher milden Gerbstoffen. Noten von Portwein, süssem Extrakt, sehr lange anhaltend, etwas Gewürznelken im Abgang. Einer der besten Weine aus Calatayud!

STECKBRIEF

Artikel-Nr.	36264
Jahrgang	2016
Geschmack	trocken
Weinstil	üppig & voluminös
Anbauregion	Calatayud
Land	Spanien
Rebsorte	100% Garnacha
Füllmenge	750 ml
Trinktemperatur	14° - 16° C
Alkoholgehalt	16 % Vol.
Lagerpotential	2017 - 2024
Hersteller	Bodegas Ateca
Appellation	DO
Passt zu	rotes Fleisch, Risotto, Hartkäse, Weichkäse