

Aus über 100 Jahre alten Rebstöcken.

Rotwein · Spanien · Priorat











Razzmatazz, Cariñena Vieja

2016

Cariñena Vieja, Priorat DOCa

CHF 98.00

-  Spanien
-  Cariñena
-  Jetzt bis 2032
-  16 - 18°C
-  75cl (CT-6)
-  ESP.250141.2016
-  Enthält Sulfite
-  ab Lager

Bewertung

Gerstl



19+ | 20

Infos zum Wein

Vinifikation

18 Monate in französischen Barriques

Degustationsnotiz

Dies ist der rare Topwein von Mas Cantrio, es werden jährlich grade mal ca. 300 Flaschen abgefüllt. Das Bouquet zeigt sich tief und enorm komplex nach dunklen Waldbeeren, saftigen Kirschen, Cassis, noblen Eichenholzaromen, mineralischen Noten. Am Gaumen mit viel Struktur, wirkt sehr kräftig, viel dunkle Beerenfrucht, süsses Pflaumenkompott, wiederum mineralisch mit noblen Röstnoten und seidigen Tanninen. Sehr langes und fruchtintensives Finale.

Infos zum Produzenten

Wie tauft man seinen ersten Wein? Nach 10 anstrengenden, chaotischen und turbulenten Jahren wurde er genau danach benannt: razzmatazz (= turbulent). Das Weingut Mas Cantrio im spanischen Priorat sind die zwei Brüder Aron und Martin mit ihrem Vater Hannes Candrian aus Sagogn (Graubünden, Schweiz). Daher das hübsche Wortspiel «Cantrio», eine Zusammensetzung aus Candrian und Trio. Authentisch, einzigartig und naturbelassen soll ihr Wein sein. In ihrem Wein sollen die Mineralität der Schiefersteinböden, die Rebsorte und das Jahr optimal zum Ausdruck kommen. Nach dem erfolgreichen ersten Jahrgang 2009 wussten die Bündner einmal mehr, was ihr Weg ist. Doch ist es so, dass auch im Priorat jedes Jahr neue Bedingungen herrschen bezüglich Vegetationsverlauf, Traubenzustand und Qualität. Das rätromanische Fernsehen (RTR) hat die Candrians im 2015 ins Priorat begleitet (Film mit deutschem Untertitel): <https://bit.ly/2QI0n1J>