



ENKVIST

100% Tempranillotrauben werden in temperaturkontrollierten Stahltanks durchgegärt. Wird 24 Monate in französischen Eichenfässern gelagert, die ersten Monate nach der Sur lie-Methode auf seiner Hefe. Wird danach 12 Monate in der Flasche gelagert.

Ein rassiges Bukett mit einer gewissen Reife, das an Lakritz, Pfeffer, Brombeeren, Pflaume und Veilchen erinnert. Langer Abgang mit runden Tanninen.

Wird bei 17°C serviert. Ausgezeichnet zu Wild und Rindfleisch.



---

Das Weingut liegt 680 Meter über dem Meer in den Bergen um Ronda, etwas außerhalb von Gibraltar, so weit im Süden, wie man in Spanien nur kommen kann. Auf unserem kleinen Berggipfel gibt es die richtigen Bodenvoraussetzungen mit reichlich Kalkschiefer, umliegenden Flüssen, die die Weinfelder an den wärmsten Tagen kühlen, und einem Bergrücken, der vormittags Schatten spendet – kurz und gut, optimale Voraussetzungen für den Weinanbau. Die Weinstöcke werden nach der Espaldera und Cordon Doble-Methode behandelt. Die wunderbaren Gaben von Mutter Natur stehen uns bei, reichen jedoch nicht aus. Fachkenntnisse und Qualitätskontrolle sind genauso wichtig. Unsere Methode des Weinmachens kombiniert nur das Beste aus den spanischen und französischen Weintraditionen. Die Weine werden beispielsweise in französischen Eichenfässern aus Allier gelagert. Tempranillo und Moscatel bilden die Grundlage unserer Weine, wir bauen jedoch auch Cabernet Sauvignon, Petit Verdot und Chardonnay an. Nur wenige machen Wein aus 100 % Petit Verdot, die Traube gedeiht jedoch vortrefflich in unserem Klima und reift voll aus, was in Bordeaux nicht immer der Fall ist. Die Arbeit in den Bodegas erfolgt unter Leitung unseres Önologen José Manuel Cozar Cabañas.

---