

ENATE TAPAS TEMPRANILLO DO

SKU: 11482



Titel	Enate Tapas Tempranillo DO 2018
Land	Spanien
Erzeuger	Enate
Region	SomontanoSan Martin de Valdeiglesias
Rebsorte	Tempranillo, Merlot, Cabernet Sauvignon
Beschreibung	Intensives Kirschrotjugendlich frisch, himbeer- und kirschfruchtig, dezent kräutrig, schlank, süffig
Lagerfähigkeit	3 Jahre
Säure	5,80 g/l
Gesamtalkohol	14,50 %Vol
Zucker	2,50 g/l
Hinweis auf Allergene	enthält Sulfite
Empfehlung	Perfekt zu Tapas und Paella – spanische Lebensart pur!



Langtext

Enate ist einer der großen Namen wenn es um spanischen Wein geht. Die Bodega liegt in einer traditionsreichen Weinregion, dem Somontano. Somontano bedeutet am Fuße der Berge, hier also wohl geschützt am Fuße der Pyrenäen. Der Name der Bodega ist dem kleinen Dorf Enate entlehnt, das im Somontano, unweit von Barbastro liegt. Dort befindet sich der größte Teil ihrer Weinberge. Die Weine werden ausschließlich aus eigenem Rebgut erzeugt und die Weinberge nach den Prinzipien des biologischen Weinbaus bewirtschaftet. Das Team der Bodega ist jung, hoch motiviert und bestens ausgebildet. Enate hat von Anfang hohe Maßstäbe gesetzt. Das erklärte Ziel ist es, Weine für die Weltspitze zu machen. Jesus Artajona, einer der profiliertesten Weinmacher Spaniens, trägt einen Großteil dazu bei. Er hat in Bordeaux Weinbau studiert, dann auf verschiedenen Gütern im Bordeaux gearbeitet. Eines davon ist das namhafte Chateau Margaux. Seine Handschrift und sein Credo sind Weine, vom Terroir geprägt, mit weichen Tanninen und einer französisch anmutenden Stilistik. Weine mit Kraft und Vitalität, aber vor allem Weine mit großer Eleganz.