

TAPAS CLUB TEMPRANILLO

SKU: 11574



| | |
|------------------------------|--|
| Titel | Tapas Club Tempranillo Appassimento |
| Land | Spanien |
| Erzeuger | Tapas Club |
| Region | Regionalweine Spanien |
| Rebsorte | 100% Tempranillo |
| Beschreibung | Dunkelrot mit violetten Reflexen Kraftvoll und geschmeidig entfaltet die Tempranillo Traube als Appassimento eine imposante, zart schmelzende Fruchtfülle, am Gaumen zeigt sich das volle Spektrum süß-würziger Aromen, kräftig schnaufender Abgang. |
| Lagerfähigkeit | 4 Jahre |
| Gesamtalkohol | 13, 50 %Vol |
| Hinweis auf Allergene | enthält Sulfite |
| Empfehlung | Begleitet kräftige Wildgerichte, Braten und Rebhuhn-Pasteten. Harmoniert ebenfalls zu Zartbitterschokolade und süßen Desserts. |



Langtext

Zu einer längst vergessenen Zeit nannte einst ein sanftmütiger Stier die Gebirgsregion in Jumilla, Spanien sein Zuhause. Angelockt durch die fruchtigen Tempranillo-Trauben beanspruchte der Jungstier das Terroir für sich. Nichts ahnend landete beim Grasen, rund um einen scheinbar vertrockneten Rebstock, eine rosinierte Traube in seinem Maul und es war sofort um ihn geschehen. Mit seiner schier unbändigen Kraft setzte er alles daran, sein Territorium so umzuwandeln, das fortan alle Reben solch kostbare Trauben hervorbringen. Donnergrollen und dunkler Nebel war lange Zeit über der ‚Finca en el Término de Arriba‘ (dt. Die Lage am obersten Rand) zu vernehmen. Aus Stunden wurden Tage und aus Tagen wurden Wochen, bis das Wüten des Stiers endlich ein Ende fand. Auf dem Gebirgskamm thronend überblickte er sein Werk. Die Sonne in seinem Rücken kämpfte sich langsam zurück auf die brüchigen Gesteinsbrocken, die sich zu tausenden um die einzelnen Rebstöcke gelegt hatten. Schnaufend und stampfend schob er auch die letzten Quellwolken über den Horizont und die Sonne sollte nie wieder verdeckt werden. Einheimische der Region taufte den Stier daraufhin Apolinar, den Sonnengott. Apolinar wurde seither nie wieder gesehen, doch die Region ist bis heute von seiner „Hufschrift“ gezeichnet. Lediglich 35 hl. pro Hektar Ertrag lassen sich aus seinem Erbe gewinnen. Mehr als genug, befanden die Bodega Alceño im Jahr 2018 und es entstand ein spanischer Appassimento mit imposanter Fruchtfülle, der dem imposanten Mythos mehr als gerecht wird.