

'El Jefe' Monastrell Valencia 2018 Bodega El Angosto



Aufwändig vinifizierter Vino Tinto aus Valencia: 'El Jefe' begeistert mit seiner Power, Frucht und Würze nicht nur uns, sondern auch James Suckling, der dem Best Buy 93 Punkte um den Flaschenhals hängt. Was für ein Trinkvergnügen.

Weintyp	Rotwein
Produzent	Bodega El Angosto
Region	Valencia
Rebsorte(n)	Monastrell
Geschmack	trocken
Trinktemperatur	16-18 °C
Alkoholgehalt	14 %
Reifepotenzial	bis 2025
Ausbau	Holzfass
Nettofüllmenge (in Liter)	0,75



Wine in Black

ONLINE. PREMIUM. WINE

Awards

93/100 Punkte James Suckling

"Spiced plums, cherries, ripe blackberries, chocolate, cedar and hazelnuts on the nose. Medium-to full-bodied with firm, fine-grained tannins. Structured, polished and pretty. Walnut notes on the elegant finish."

Wine in Black-Bewertung: 92 P

Sie ist die Parade-Sorte Valentias schlechthin: die rote Monastrell, in Frankreich auch als Mourvèdre bekannt. Unter der spanischen Sonne erbringt sie als Monastrell mediterrane Weine par excellence, die neben Power auch üppige Aromen von reifen dunklen Beeren und eine typische Kräuterwürze verströmen. Äußerst spannend in Szene gesetzt wird sie bei der Bodegas El Angosto. Denn zum einen gedeihen die Reben hier auf über 500 Meter Höhe - dadurch bilden die Trauben eine besonders erfrischende Aromatik aus. Zum anderen gönnt das talentierte Team um Rafael Cambra seinen Gewächsen immer so viel Zeit, wie sie jeweils benötigen, und spendierte dann auch seinem 'El Jefe' 2018 eine ordentliche Portion Ruhe. Für

gaumenschmeichelnde Tannine und noch mehr Geschmacks-Nuancen reifte er 15 Monate in neuen französischen Eichenfässern und danach erneut 12 weitere Monate im Weingut auf der Flasche. Was für eine ungewöhnlich aufwändige Vinifizierung für einen Wein dieser Preisklasse, für den James Suckling obendrein sensationelle 93 Punkte aus dem Bewertungsköcher fischt.

Tasting Note

Im Glas legt 'El Jefe' einen kräftigen rubinroten Farbton an den Tag und auch beim Bouquet hält sich der Wein nicht zurück. Das opulente Bouquet aus reifen Brombeeren, Himbeeren, dunklen Pflaumen, Gewürzen, Zedernholz und Bitterschokolade ist harmonisch ausbalanciert. Auch am Gaumen spielt dieser mediterrane Tinto viel Klasse aus: sanfte Tannine, toller Schmelz, köstliche Frucht, belebende Weinsäure und eine herrliche Kräuterwürze, die einen Monastrell erst zum Monastrell macht. Ein ungemein trinkanimierender Wein mit toller Länge.

Passt zu

Dazu passen sowohl spanische Klassiker wie Tapas und Tortilla, als auch Wildgerichte und mediterrane Eintöpfe. Auch leicht temperiert zum Barbecue gefällt dieser Monastrell!

Weingut

Die Bodegas El Angosto gehört der Familie Cambra, dessen bekanntester Spross - Rafael Cambra - schon für Furore in der D.O. Valencia gesorgt hat. Zur Bodega gehört die wunderschöne, im 19. Jahrhundert erbaute Finca Santa Rosa, das Weingut ist in Ontinyent beheimatet und liegt rund 80 Kilometer südwestlich von Valencia. Die Böden sind hier sehr mager und vom Kalk geprägt, die Kelleranlagen verfügen über den neusten Stand der Technik. Von Anfang an setzte man hier auf Qualitätsweinbau. Alle Trauben werden per Hand in kleinen 12 kg-Körben gelesen, der Ertrag ist auf 4.000 kg/ha begrenzt. Die Vergärung findet in Edelstahl statt, der Ausbau in Holzfässern aus 225 Litern und 500 Litern.

Der Rebsortenspiegel ist eine gute Mischung aus autochthonen Rebsorten - auf der roten Seite Garnacha, Garnacha Tintorera, Graciano, Tempranillo, Moscatel de Grano Pequeño - und Verdejo auf der weißen Seite. Hinzu kommen internationalen rote Varianten wie Cabernet Sauvignon, Syrah, Cabernet Franc und Malbec sowie die weißen Sauvignon Blanc, Riesling und Chardonnay. Es werden derzeit um die 90 Hektar bewirtschaftet, die Weinberge liegen auf einer Höhe zwischen 425 bis 550 Meter Höhe. Durch die sehr gute Qualität, das moderne, sympathische Marketing und die hohen Bewertungen angesehener Wein-Journalisten hat sich die Bodegas El Angosto schnell einen guten Namen gemacht und das sowohl international als auch in Spanien.

Vinifikation

El Angosto 'El Jefe' Monastrell Valencia 2018 ist ein reinsortiger Monastrell. Die Reben gedeihen auf 560 Meter Höhe und haben ein Durchschnittsalter von 20 bis 40 Jahren. Die Lese der Trauben fand per Hand statt. Nach der Selektion und schonenden Pressung der Trauben wurde der Most für 15 Tage in 4.000 Liter fassende Edelstahltanks mit natürlich Hefen bei kontrollierter Temperatur fermentiert (24-26 °C), die malolaktische Gärung erfolgte im französischen Eichenholz. Nach dem Abstich reifte der Wein für 15 Monate in neuen französischen Eichenfässern. Anschließend reifte der Wein 12 Monate auf der Flasche, bevor der Kellermeister ihn freigab.