



Epistem, Vino Varietal, Jumilla 2018

Atlan & Artisan

Kategorie:	Rotweine
Artikelnummer:	5110218
Grösse:	75cl
Land:	SPANIEN
Region:	Yecla und Jumilla
Alkohol:	15.5%
Rebsorte:	Monastrell, Syrah
Lagerfähigkeit:	bis 2026
Auszeichnung:	James Suckling: 94/100 Punkte
Allergen Hinweis:	Enthält Sulfite

Der Produzent

Epistem; inspiriert von der Erkenntnistheorie (Epistemologie), der Kombination zwischen logischem Denken und der sensorischen Erfahrung. Der Schweizer Philippe Bramaz und der Deutsche Sebastian Keller arbeiten seit 1998 in Yecla und lieben die Monastrell Traube. Die alten Buschreben, im Schnitt 50-jährig geben nur kleinste Erträge und wachsen auf knapp 900 Meter über Meer. Die rund 100 Hektar Rebfläche verteilen sich auf zwei Parzellen. Espernalas, ein "Clos" umgeben von Steinmauren und Panduro, eine Kleinstparzelle nach Norden ausgerichtet, beide werden biologisch bewirtschaftet. Nebst der Hauptsorte Monastrell, werden auch Syrah und Garnacha Tintorera angebaut. Nebst Yecla trifft man die beiden auf oft bei ihrem anderen Gemeinschaftsprojekt auf Mallorca an.

Der Wein

Der "Baby"-Epistem aus alten Monastrell und Syrah-Rebstöcken reift mindestens 12 Monate in 500 Liter-Fässern aus französischer Eiche und wird dann unfiltriert abgefüllt.

Der Charakter

Vollmundig, frisch und voller Vitalität zeigt sich diese gut gelungene Komposition aus Monastrell und Syrah. Ein sehr charaktervoller Wein, wohl auch deshalb, weil die Reben über 50-jährig sind und kleine Erträge geerntet werden.

