



Epistem No 3, DO, Yecla 2016

Atlan & Artisan

Kategorie:	Rotweine
Artikelnummer:	5113316
Grösse:	150cl
Land:	SPANIEN
Region:	Yecla und Jumilla
Alkohol:	15.5%
Rebsorte:	Garnacha, Monastrell, Syrah
Lagerfähigkeit:	bis 2028
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 Steinmauern 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

No. 3, eine Cuvée aus Monastrell, Garnacha und etwas Syrah wird 12 Monate im Barrique und Doppelbarrique ausgebaut, anschliessend kommen 12 Monate Flaschenreife hinzu, was dem jugendlichen Wein eine erste Reife bringt.

Der Charakter

Wie gemacht zu einem gut gewürzten Stück Fleisch vom Grill: Beeriges Bouquet, warme Toastnoten, milde, gut stützende Säure, vollmundig mit Biss. Gefällt prima!

