



Epistem No 2, Vino Varietal, Jumilla 2018

Atlan & Artisan

Kategorie:	Rotweine
Artikelnummer:	5112218
Grösse:	75cl
Land:	SPANIEN
Region:	Yecla und Jumilla
Alkohol:	15%
Rebsorte:	Alicante Bouschet, Syrah
Lagerfähigkeit:	bis 2032
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 No. 2 stammt aus einem 25-jährigen biologisch bewirtschafteten Rebberg und ist eine Selektion aus Syrah und Alicante Bouschet (Garnacha Tintorera). Er wird 26 Monate in französischer Eiche ausgebaut und unfiltriert abgefüllt. Konzentriert und tiefgründig.

Der Charakter

Konzentriert und tiefgründig, dichte und fein nuancierte, klare Frucht, wohl auch deshalb, weil der Wein aus alten Reben nicht filtriert wurde. Ein edler Jumilla voller Charakter.

