



## Epistem No 5 «Espernalas», Vino Varietal, Jumilla 2018

Atlan & Artisan

<b>Kategorie:</b>	Rotweine
<b>Artikelnummer:</b>	5115218
<b>Grösse:</b>	75cl
<b>Land:</b>	SPANIEN
<b>Region:</b>	Yecla und Jumilla
<b>Alkohol:</b>	15.5%
<b>Rebsorte:</b>	Monastrell
<b>Lagerfähigkeit:</b>	bis 2032
<b>Allergen Hinweis:</b>	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 reinsortige Monastrell reift gute zwei Jahre in französischen Doppelbarriques bevor er auf den Markt kommt. Die Trauben für den No. 5 stammen aus der hoch gelegenen Einzellage Espernalas.

### Der Charakter

100% Monastrell, alte Reben, aus einer privilegierten Lage, das sind die Determinanten der ausserordentlichen Qualität dieses gesuchten Top Weins aus Jumilla. Viel Kraft effektiv integriert in einen wohl strukturierten, eleganten Wein.

