

Enate Cabernet Sauvignon - Merlot DO

Jahrgang: 2016
Erzeuger: Enate
Art. Nr.: 206.076

Herkunftsland: Spanien
Region: Somontano
Ort des Gutes: D.O. SOMONTANO



Auszeichnungen

Guia Penin: 88 Punkte (Jg. 2009)
Weinwirtschaft: Top 100 Weine des Jahres 2016 (Jg. 2013)
Weinwirtschaft: 3. Platz Rotwein Spanien (Jg. 2013)
Weinwirtschaft: Top 5 Rotwein International (Jg. 2013)
Guia Penin: 89 Punkte (Jg. 2010)
Mundus Vini: Gold (Jg. 2011)
Guia Penin: 88 Punkte (Jg. 2013)
Guia Penin: 88 Punkte (Jg. 2011)
Berliner Winetrophy: Gold (Jg. 2010)
Mundus Vini: Gold (Jg. 2016)

Weingut / Erzeuger

Enate ist einer der großen Namen wenn es um spanischen Wein geht. Die Bodega liegt in einer traditionsreichen Weinregion, dem Somontano. Somontano bedeutet am Fuße der Berge, hier also wohl geschützt am Fuße der Pyrenäen. Der Name der Bodega ist dem kleinen Dorf Enate entlehnt, das im Somontano, unweit von Barbastro liegt. Dort befindet sich der größte Teil ihrer Weinberge. Die Weine werden ausschließlich aus eigenem Rebgut erzeugt und die Weinberge nach den Prinzipien des biologischen Weinbaus bewirtschaftet. Das Team der Bodega ist jung, hoch motiviert und bestens ausgebildet.

Enate hat von Anfang hohe Maßstäbe gesetzt. Das erklärte Ziel ist es, Weine für die Weltspitze zu machen. Jesus Artajona, einer der der profiliertesten Weingemacher Spaniens, trägt einen Großteil dazu bei. Er hat in Bordeaux Weinbau studiert, dann auf verschiedenen Gütern im Bordeaux gearbeitet. Eines davon ist das namhafte Chateau Margaux. Seine Handschrift und sein Credo sind Weine, vom Terroir geprägt, mit weichen Tanninen und einer französisch anmutenden Stilistik. Weine mit Kraft und Vitalität, aber vor allem Weine mit großer Eleganz.

Von Beginn an spielt Kunst für Enate eine zentrale Rolle. Die Weine sind wahre Kunstwerk, jede Flasche ein Abbild zeitgenössischer Kunst. Daher hat Enate alle wichtigen lebenden spanischen Künstler gebeten, für sie zu malen. Entstanden ist eine Kunstgalerie mit mehr als 100 Gemälden. Darunter finden sich alle großen Namen der zeitgenössischen spanischen Malerei wieder, wie Tapies, Chillida, Saura oder Torner. Um das künstlerische Erbe fortzuführen wird die Sammlung von jungen Künstlern komplettiert, Teilnehmer des Enate EnArte Awards. Aus den Gemälden der Sammlung werden die Motive für die Etiketten der Weine ausgewählt. Diese Idee war entscheidend beim Bau der Bodega. Die architektonische Formensprache ist modern und von klassischer Einfachheit. Enate ist rundum ein Gesamtkunstwerk.

Enate Uno - Es kann nur einen geben!

„Enate Uno ist nicht nur der beste Weißwein des Somontano, sondern der Beste von ganz Spanien“ (José Peñin in Sibaritas). Ein winziger Weinberg mit 1700 Reben, winzige Erträge auf armem Boden und die Reben kämpfen ums Überleben. Das sind die Voraussetzungen für Weltklasseweine wie den Uno Blanco und den Uno Tinto, beide streng limitiert. Es wird nur der freilaufende Most verwendet, der anschließend ca. 20 Monate in französischen Barriques vergoren wird. Das Ergebnis sind hochkonzentrierte Weine mit viel Volumen, Dichte und Komplexität.

Wer erstmal in diesen Weinbergen steht, direkt am Planacour Plateau neben dem Dorf Salas Bajas, versteht spätestens dann die Einzigartigkeit der Weine: Die immerwährende Brise, das leise Rascheln der Blätter, die Spuren der Wildtiere und die beruhigende Stille, zieht jeden Besucher in seinen Bann.

Beschreibung

| | |
|-----------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Farbe: | leuchtender Rubinton |
| Rebsorte: | Cabernet Sauvignon, Merlot |
| Charakteristik: | saftig, geschmeidig, elegante Aromen von Brombeere und Johannisbeere, ein Hauch von Vanille, sehr attraktiv und harmonisch, ein Klassiker |
| Ausbau: | Der Wein wurde im Barrique ausgebaut |
| Liefereinheit: | 6 Flaschen á 0,75 Liter |

Analyse

| | |
|-----------------|-------------|
| Lagerfähigkeit: | 4 - 7 Jahre |
| Alkoholgehalt: | 14,5 %vol. |
| Restzucker: | 3,2 g/l |
| Gesamtsäure: | 5,7 g/l |

Gastromische Empfehlungen

Vorspeisen wie "Antipasti Misti" oder "Tapas", Nudelgerichte mit Tomatensoße, zarte Gerichte von Schwein und Rind, gekochtes Fleisch, Pfannengerichte, Fleisch in hellen Soßen, milde Käsesorten

Stand: 14.04.2019 18:37 Uhr