

Besllum D.O.

Jahrgang: 2012
Erzeuger: Celler Malondro
Art. Nr.: 206.318

Herkunftsland: Spanien
Region: Montsant
Ort des Gutes: Cornudella de Montsant



Auszeichnungen

Vinous - Antonio Galloni: 90 Punkte (Jg. 2012)
Gilbert & Gaillard: Gold (Jg. 2012)
Robert Parker / The Wine Advocate: 89 Punkte (Jg. 2011)
Robert Parker / The Wine Advocate: 93 Parker Punkte (Jg. 2008)
Vinous - Antonio Galloni: 90 Punkte (Jg. 2011)

Weingut / Erzeuger

Das Weinanbaugebiet Montsant liegt in der Region Katalonien, im Nordosten Spaniens. Nur eine halbe Autostunde von den bekannten Badeorten der Costa Brava entfernt fühlt man sich hier wie in eine andere Zeit versetzt. Das Montsant ist ursprünglich, wild und bietet eine herrliche Kulturlandschaft im Schatten der Gipfel des gleichnamigen Gebirgszuges. Wie auch im direkt benachbarten Priorat werden hier seit vielen Jahrhunderten vor allem die Rebsorten Garnacha und Cariñena angebaut, aus denen die meisten klassischen Montsant-Weine erzeugt werden. Viele der Weingärten weisen ein stattliches Alter auf, die Reben werden auf den kalkig-lehmigen oder schiefrigen Böden mächtig, die Erträge sind wegen der trocken-heißen Sommer- und Herbstwochen gering - beste Voraussetzungen also für konzentrierte, kraftvolle Weine mit einer wunderbaren Mineralität.

Das Weingut Celler Malondro gehört Joan Carlos Estivill, der in Cornudella aufgewachsen ist. Joan Carlos hat nie etwas anderes gelernt außer Wein zu machen, das aber kann er herausragend gut. Neben seinen eigenen 10 Hektaren kontrolliert er weitere 40 Hektar von kleineren Weinbauern aus der unmittelbaren Umgebung, berät diese bei der Arbeit in ihren teils mehr als 60 Jahre alten Weinbergen.

Zusammen mit dem studierten Önologen Ramon Valls wird jede Parzelle spezifisch überwacht, werden Erntemengen und -zeitpunkt akribisch festgelegt. Das Ziel ist einfach formuliert: Sie wollen Spitzenwein erzeugen und dies geschieht in erster Linie im Weinberg, denn nur aus perfekten Trauben können perfekte Weine entstehen.

Während des intensiven Längenwachstums der jungen Rebbögen nutzen Joan Carlos und Ramon ein fast ausschließlich hier verwendetes ringförmiges Metallgestell, das eine optimale Regulierung des Längenwachstums und ein gezieltes Laubmengen-Management erleichtern. Dieser Aufwand dient allein dem Ziel, kleinere und konzentriertere Trauben ernten zu können, die den Weinen Rückgrat und Wärme geben.

Im Keller verfährt man nach einem simplen Prinzip: Nicht Wein machen steht hier im Vordergrund, sondern möglichst viel vom Spitzenterroir bewahren durch kontrolliertes Nichtstun. Nach der Traubenselektion werden die entrappten Beeren klassisch bis zu 28 Tagen in wegen ihrer thermischen Eigenschaften wieder zunehmend geschätzten Zementtanks mazeriert und vergoren. Die malolaktische Gärung und die Reifung erfolgen in Barriques französischer, ungarischer und amerikanischer Provenienz.

Mit dem Jahrgang 2008 schafften Joan Carlos und Ramon mit ihrem Besllum den endgültigen Durchbruch. Die jahrelange Arbeit trägt Früchte und der Wein, eine Cuvée aus Garnacha, Cariñena und einem Hauch Syrah, ist ein echtes Meisterwerk. Viele der großen

Namen des Montsant, oftmals vier- oder fünfmal so teuer, mussten sich in Blindverkostungen mit hinteren Plätzen begnügen.

Auch Parker's Wine Advocate vergab satte 93 Punkte für diesen herausragenden Wein und die Verkoster notierten Opulenz, viel Frucht und ein immenses Volumen. Dies stellt zugleich die zweithöchste Bewertung in der gesamten Region für den Jahrgang 2008 dar.

Beschreibung

| | |
|-----------------|---|
| Farbe: | sehr dunkles, seidiges Rot |
| Rebsorte: | Garnacha, Cariñena, Syrah |
| Charakteristik: | kraftvoll und komplex aber mit viel Eleganz. In der Nase betören rauchige Noten und feines Holz, changieren Fruchtnoten von Kirsche und Brombeere sowie feinwürzig-kräutrige Aromen. Eine tolle Balance, zeigt kurz nach dem Dekantieren schon viel Präsenz |
| Ausbau: | Der Wein wurde im Barrique ausgebaut |
| Liefereinheit: | 6 Flaschen á 0,75 Liter |

Analyse

| | |
|-----------------|----------|
| Lagerfähigkeit: | 5 Jahre |
| Alkoholgehalt: | 14 %vol. |
| Restzucker: | 1 g/l |
| Gesamtsäure: | 5,4 g/l |

Gastromische Empfehlungen

Fleischgerichte mit kräftigen Saucen, Pastagerichte

Stand: 14.04.2019 18:39 Uhr