La Causa Cinsault

ARTIKELNUMMER:	00817414
NAME:	La Causa Cinsault 2014
LAND:	Chile
ANBAUGEBIET:	Valle del Itata
JAHR:	2014
ERZEUGER:	Miguel Torres
REBSORTEN:	100% Cinsault
FARBE:	rot
BESCHREIBUNG:	Farbe: rubinrot mit granatroten Reflexen Duft: feines, deutlich fruchtbetontes Bouquet mit köstlichen Anklängen von Waldbeeren Geschmack: auch am Gaumen dominiert die duftige Waldbeerfrucht, unterlegt mit würzigen Noten und sanft gereiftem Tannin, delikat, mit langem, aromatischem Nachhall
SERVIERVORSCHLAG:	zu chilenischen Empanadas, gegrilltem Geflügel, mediterranen Reis- und Gemüseeintöpfen und vielen anderen Gerichten der klassischen Mittelmeerküche, gewürzt mit Thymian, Rosmarin, Oregano
ANALYSEWERTE:	Alkoholgehalt: 14.00 % Restzucker: 1.50 g/l Säure: 4.30 g/l
LAGERBAR BIS (MIND.):	ca. 3 bis 4 Jahre
KLIMA:	Wenig, dafür sehr gut, so die Depesche zum Jahrgang 2014 in Chile. Ungewohnt strenge Frühlingsfröste hatten die zarten Knospen verbrannt und damit bereits bei Saisonstart die Lesemengen minimiert. Rund ein Drittel weniger Trauben als in durchschnittlichen Jahren kamen schließlich in die Keller. Die Qualität dieser Trauben war allerdings ausgezeichnet. Warmes, trockenes Wetter in der Wachstumsphase unterstützte die gute, gesunde Entwicklung und Reife der Trauben, die entsprechend früh eingebracht werden konnten und schon bei der Lese aromatisch dichte, tief konzentrierte und vielschichtige Weine versprachen.
HERSTELLUNG:	Für den sortenreinen La Causa Cinsault wurden die optimal gereiften Trauben im April gelesen, behutsam sortiert und nun auf zwei Arten vergoren: fünfzig Prozent durch eine fünftägige intrazelluläre Kohlensäuremaischung der ganzen Trauben unter CO2 (die aus dem Beaujolais bekannte macération carbonique), die anderen fünfzig Prozent traditionell auf der Maische binnen sieben Tagen bei rund 22 bis 26 °C. Nach abgeschlossener alkoholischer Gärung werden beide Weine vermählt und in Fässern aus französischer Eiche (aus zweifacher Belegung) ausgebaut und vollendet.
BODEN:	überwiegend vulkanische Böden
WEINNOTIZ:	Cinsault kommt (wie País) mit Trockenheit bestens zurecht und liefert auch im trockenen Secano Interior von Itata intensiv fruchtige Weine mit würzigen Anklängen von Waldbeeren. Im heimischen Südfrankreich wird Cinsault gern als Cuvéepartner eingesetzt, der den Weinen eine Extraportion Frucht verleiht. Sortenrein ist er hier jedoch kaum zu finden. Ganz anders im Valle del Itata, hier spielt er beide Rollen mit Bravour: als Solist im sortenreinen La Causa Cinsault ebenso wie als Ensemblemitglied im Blend.

In Itata, viele Kilometer südlich der heutigen Weinmetropole Maipo, verortet man den Beginn der chilenischen Weinbaukultur. Spätestens im 16. Jahrhundert war Wein das Hauptagrarprodukt der Region. Die spanischen Eroberer führten die País ein und mit ihr den Moscatel dAlejandría, der entfernt mit der País verwandt ist. Beide werden auch heute weitflächig angebaut. Doch beide mussten einige Durststrecken überstehen. Noch gegen Ende des 19. Jahrhunderts war das Itata-Tal ein Weinbauparadies. Reben dominierten die Landschaft von den Bergen bis zur Küste, mit Fässern beladene Pferdewagen füllten die Straßen, Städte wurden gegründet, Eisenbahnschienen verlegt,

Häfen eröffnet - Wein war big business. Der Umbruch kam mit der Ankunft französischer (den heute internationalen) Rebsorten und Weinbautechniken. País, Muskateller und Co. gerieten in Vergessenheit und Chiles Weinbauzentrum verlagerte sich vom weit südlich gelegenen Itata ins Valle Central.

Im Jahr 2014 begann die Familie Torres den alten Sorten und Traditionen Itatas neues Leben einzuhauchen: La Causa (dt. der Grund, die Ursache) steht für die Essenz einer 500-jährigen Weinbaugeschichte. Das Projekt erinnert an Torres grandiosen Grans Muralles. Doch in Chile zeigt es zwei weitere bedeutende Komponenten. Mit der Renaissance der alten Sorten erhalten die vielen Kleinwinzer der Region, die sich nicht am Boom der anderen Täler beteiligen konnten, ihre Chance. Und, die weit südliche Lage des Tales bedeutet in Chile Kühlklima und bietet damit exzellente Bedingungen für frische, aromatisch fruchtbetonte Weiß- und Rotweine. Torres respektive La Causa holt Itata zurück auf die Weltbühne, mit neuen Weinen aus alten Rebsorten, die beweisen, welches Potenzial noch heute in diesem Tal, seinen Trauben und seinen Winzern steckt!

FLASCHENGRöSSE:	6 / 0,75l
ALLERGENE:	Sulfite
INVERKEHRBRINGER:	Wein Wolf Import GmbH 53227 Bonn Deutschland
EAN-CODE:	7804626930344
EAN-CODE KARTON:	7804626930467