



# AGUARDIENTE DE ORUJO "UXUALA" 45 VOL. %

Doniene Gorrondonga, Bizkaia

Intensives Aroma von Rosinen und Trauben. Im Mund ist er ausladend und sehr geschmeidig und hinterlässt eine feine typische Bitternote der Traubensorte Hondarrabi Zuri.

Traubentrestesterbrand aus Hondarrabi Zuri-Trauben. Artisanal in eigener Destillerie in Kupfer-Alambique gebrannt.



Land / Region:	Spanien / Baskenland
Farbe:	weiss
Traubensorte:	Hondarrabi Zuri
Alkohol in %:	45
Böden:	Sand
Bewirtschaftung:	Nachhaltig praktizierend, nicht zertifiziert, vegan
Vinifikation / Ausbau:	Edelstahl
Flaschen-Verschluss:	Natur-Griffkorken (Spirituosen)
Servicetemperatur:	14 bis 17 Grad



# DONIENE GORRONDONA



**Txakoli, was?! Keine Sorge, Txakoli ist nicht etwa ein baskisches Schimpfwort, sondern eine traditionelle Weissweinsorte aus der Region im Norden Spaniens. Das Weingut Doniene Gorrondona hat sich ihr voll und ganz verschrieben.**

Die Rebsorte, der sich Doniene Gorrondona verschrieben hat, ist ausserhalb Spaniens kaum bekannt. Es geht um Txakoli, eine weisse Traube, die hoch oben im Norden Spaniens – genauer im Baskenland – ihren Ursprung hat. Txakoli ist berüchtigt für rassige, frische Tropfen und dafür, dass man sie in grossen Schlücken zu Tapas oder eher Pintxos trinkt. Hinter dem Projekt Doniene Gorrondona stecken vier Freunde, die sich vor etwa 15 Jahren ein hohes Ziel gesteckt haben: Sie wollten nicht nur einfach mit der vergessenen Rebsorte arbeiten, sondern die besten Txakolis überhaupt produzieren. Die Rebberge hierfür fanden sie etwa 25 Kilometer östlich von Bilbao in unmittelbarer Meeresnähe. Und genau dieses Terroir, den Einfluss des Meeres, fangen sie seit diesem Tag in Flaschen ein. Ihre Weine sind leicht, frisch und besitzen eine ordentliche Salz-Komponente. Im Keller arbeiten die Freunde ganz klassisch und vergären ihre Weine ausschliesslich im Holzfass. Insgesamt sind es nur drei Weine, die Doniene Gorrondona auf die Flasche bringen. Mehr braucht es auch nicht, wenn man sich ausschliesslich auf das besinnt, was zählt, nämlich Exzellenz.