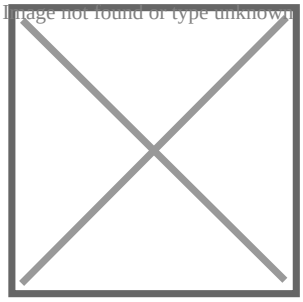
BIERZO DO VINO DE PARAJE "ERAS LA ERMITA", MENCIA

Banzao, Castilla y Léon

2021



Frische, satte dunkle Beerenfrucht, Brombeere, Süß- und Sauerkirsche, begleitet von frischer Kräuter. Belebende Säure, harmonische Gerbstoffen und mit guter Länge.

Die Trauben des 'Eras La Ermita' von Silvia Marrao stammen aus dem Paraje - also dem Cru - „Eras La Ermita“, dem höchst gelegenen in San Pedro de Olleros. Direkt hinter der Bodega mit Süd-Ausrichtung. Nur ein Teil ist mit Reben bepflanzt, der Rest ist Grasland oder mit Büschen bewachsen. Schieferverwitterung und Bruchsteine prägen die Böden. Die Lese erfolgte manuell per Hand, in Teil der Trauben kamen mit Stielen in den Maischebottich, der Rest wurde vorsichtig entrappt und dann spontanvergoren. Danach reift der Wein 9 Monate in 500- und 225-Liter-Fässern. In Kleinstmenge abgefüllt mit knapp 1'300 Flaschen.

Land / Region:	Spanien / Castilla-León
Farbe:	Rot
Traubensorte:	Mencia / Jaen
Alkohol in %:	12.5
Böden:	Granit, Schiefer
Bewirtschaftung:	Nachhaltig praktizierend (nach Mondkalender), nicht zertifiziert, vegan
Vinifikation / Ausbau:	Gärbehälter Holz / Grosses Holzfass
Hefen:	Spontangärung / Pied de Cuve
Sulfitanwendungen:	moderat
Flaschen-Verschluss:	Naturkorken
Genussreife:	bis min. 12 Jahre nach der Ernte
Servicetemperatur:	14 bis 17 Grad
Kulinarik:	Pilzpfanne, Schmorgerichte, Wildteller mit oder ohne Wild

BANZAO

Das Banzao-Projekt von Silvia Marrao Barreiro ist ein Engagement zur Aufwertung und Verhinderung des Verschwindens der Weinberge in San Pedro de Olleros in Bierzo. Im Jahr 2017 hat Silvia etwas mehr als 3 Hektaren alte, verlassene Weinberge gepachtet und mit ihrer Wiederherstellung begonnen und schon wenige Jahre nach dem Start gehört Sie den Top-Produzentinnen und Produzenten der Region an und kann locker mit den Platzhirschen der kleinen D.O. mithalten.

San Pedro de Olleros ist ein kleines Dorf in 750 m Höhe im Tal des Ancares-Flusses, im nördlichen Teil der Appellation Bierzo. Die Weinberge von Silvia liegen im Biosphärenreservat der Ancares Leoneses und weist eine grosse biologische Vielfalt auf. Hier fand Sie ein einzigartiges Terroir mit den Rebsorten Mencía, Godello und Doña Blanca vor. Alles alte, halb verwilderte Reben in zum Teil winzigen Parzellen im Reservat. Drei Hektar waren es zu Beginn, die Silvia pachten konnte. In den ersten Jahren waren die Erträge klein, die Reben mussten zuerst über gezielten Rebschnitt für den Qualitätsweinbau neu strukturiert werden. Und auch jetzt zielt Silvia auf kleine dafür qualitativ umso hochstehendere Erträge ab, denn das Klima und das Terroir birgt ein riesiges Potential. Die Höhe der Lagen hilft die Temperatur zu mindern und die kräftigen Winde vom Atlantik werden von der Sierra de los Ancares gebremst und beruhigt, wodurch ein kontinental geprägtes Klima entsteht. Die Böden sind geprägt von Schieferverwitterung und Granit. Silvia bringt hier mit grossem Talent Weine mit zupackendem Charakter hervor, die aber stets frisch und gut ausbalanciert sind. Denn neben einem Master in Önologie und Weinbau kann die studierte Agraringenieurin auf unzählige Erfahrungen auf internationalen und nationalen renommierten Weingüter zurückgreifen.