DOMINIO DE SEXMIL "EDICION SUMMA" (AUSVERKAUF / AKTION)

Vino de la Tierra Zamora, Castilla-León, Zamorra

2009

Kräftig, nobel, unendlich lang.

Die wurzelechten Reben sind sagenhafte 160 bis 220 Jahre alt. 1,5 Hektaren Reben füllen gerade mal 3 Barrique-Fässer (9 hl/ha Ertrag), Produktion ganze 900 Flaschen. Ein markanter Weingigant und ein Weinerlebnis, das zum Träumen und Nachdenken anregt!

Land / Region:	Spanien / Castilla-León
Farbe:	rot
Traubensorte:	Tempranillo / Tinto del Païs
Alkohol in %:	13.5
Böden:	Ton-Kalk
Bewirtschaftung:	Nachhaltig praktizierend, nicht zertifiziert, vegan
Vinifikation / Ausbau:	Gärbehälter Holz / Barrique/Stückfass
Hefen:	Spontangärung / Pied de Cuve
Sulfitanwendungen:	moderat
Flaschen-Verschluss:	Naturkorken
Genussreife:	bis min. 15 Jahre nach der Ernte
Servicetemperatur:	14 bis 17 Grad
Kulinarik:	Kräftige Slow-Food-Küche vom Lande

DOMINIO DE SEXMIL

Die Reben der Dominio de Sexmil sind bis zu 200 Jahre alt und tragen nur noch wenige, hoch konzentrierte Trauben. Entsprechend komplex und intensiv sind die daraus hergestellten Weine.

Das Weingut Dominio de Sexmil befindet sich im Dorf Cabanas de Sayago, eine Ansammlung von wenigen Häusern auf einem Hügel in einer felsigen Landschaft, die der Grenze zu Portugal ist nahe. Hier am Pilgerpfad nach Santiago de Compostela sollen die Römer mit dem Weinbau begonnen haben und man findet auch keine Indizien, die dagegen sprechen würden. Es waren die sandigen Böden der Domino de Sexmil, die die Stöcke vor der Reblaus gerettet haben, denn Sand mag die gefrässige Laus gar nicht. Die wurzelechten Buschreben haben nun schon 90 bis teilweise 200 Jahre auf dem Buckel und schenken nur noch wenige, dafür extrem konzentrierte Trauben. Für den Dominio de Sexmil werden gerade einmal 13 Hektoliter pro Hektar geerntet, für den Top Wein Edicion Summa gar nur mehr unglaubliche 9 Hektoliter. Zum Vergleich: Spitzenweingüter in Bordeaux arbeiten mit 45 Hektoliter pro Hektar. Der alte, lokale Tempranillo-Klon unterscheidet sich deutlich von seinen Geschwistern in den benachbarten Regionen Ribera del Duero und Toro. Die Weine besitzen eine beinahe schwarze Farbe, eine unglaubliche Intensität und eine Länge, die den hohen Alkoholgehalt sehr gut einbindet. Der Spitzenwein Summa wird im Holz vergoren und in neuen Barriques ausgebaut – ein Rotwein von schier unendlicher Lagerfähigkeit.