



TXAKOLI «PETIT COURBU» D.O. BIZKAIKO TXAKOLINA

Tantaka, Juanjo Tellaetxe

2022



Mandel, Zitronenzeste, Austernschale und Würze mit und leichtem Honigduft. Straff mit prägnanter, stimmiger Säure und langem Abgang.

Juanjo arbeitet in seinen Reben mit viel Leidenschaft und Hingabe und Handarbeit. So überrascht es nicht, dass er sich der hartnäckigen Petit Corbu-Rebsorte angenommen hat. Denn die Bewirtschaftung von Hand ist durchaus anspruchsvoll und verlangt viel Geschick. Der starke Wachstumstrieb der Petit Corbu verlangt viel Laubarbeit und die Erträge bleiben klein. Darüber hinaus sind die Trauben anfällig auf Krankheiten wie zum Beispiel Botrytis. Doch wenn man - wie Juanjo - weiss, wie mit dieser Rebsorte umzugehen ist, dankt sie mit einem komplexen Aromaprofil und viel Potential. Spontanvergoren reift der Wein für 6 Monate auf der Feinhefe im Edelstahl. Gerade einmal 3250 Flaschen produziert er davon jährlich.

Land / Region:	Spanien / Baskenland
Farbe:	Weiss
Traubensorte:	Petit Courbu
Alkohol in %:	12.5
Böden:	Lehm, Kalkstein, Kreide
Bewirtschaftung:	Nachhaltig praktizierend (nach Mondkalender), nicht zertifiziert, vegan
Vinifikation / Ausbau:	Edelstahl
Hefen:	Spontangärung / Pied de Cuve
Sulfitanwendungen:	moderat
Genussreife:	bis min. 6 Jahre nach der Ernte
Servicetemperatur:	8 bis 11 Grad
Kulinarik:	Pinxtos in allen Variationen, Algenküche, Meerfisch vom Grill



TANTAKA, JUANJO TELLAETXE



Die Rebberge von Juan José Tellaetxe liegen im Höhentäl Arrastaria in der D.O. Arabako Txakolina. Hier im Baskenland produziert seine Familie bereits seit 80 Jahren Wein. Für Juan José war jedoch klar, dass er bewusst keinen simplen und moussierender Txakoli produzieren möchte. Er steht für ehrliche Weine mit starkem lokalen Charakter von höchster Qualität. So gründete er 2017 sein eigenes Weingut Tantaka und mittlerweile reihen sich seine lagerfähigen Weine unter die Besten der Region.

Das Weingut Tantaka liegt in der Nähe der baskischen Gemeinde Artomaña, inmitten des Arrastaria-Tals. Die Reben wachsen vorwiegend auf Schwemmland- und Ton-Kalk-Böden in über 300 Metern Höhe und profitieren hier in der kleinen D.O. Arabako Txakolina von einem kontinentalen Klima inmitten hoher Berge und dennoch mit Einfluss des Atlantiks. Bei seinen 7 Hektaren setzt Juanco auf autochthone Rebsorten wie Ondarrabi Zuri, Ondarrabi Beltza und Petit Courbu. In den Rebbergen arbeitet er mit seinen wolligen Helfern mit der Natur und nicht gegen sie. Die Schafe halten auf natürliche Weise den Wachstum der Gräser im Zaum und bereichern das mikrobiologische Leben der Böden. Synthetische Fungizide oder Pestizide findet man hier keine und gelesen wird alles selektiv und von Hand. Nach der spontanen Vergärung mit weinbergseigenen Hefen reifen seine Txakoli meist im Stahltank auf der Feinhefe und werden dann minimal geschwefelt abgefüllt.