

Raimat Solana Chardonnay - Albariño DO

Jahrgang: 2019
Erzeuger: Raimat
Art. Nr.: 206.201

Herkunftsland: Spanien
Region: Costers del Segre
Ort des Gutes: Raimat



Auszeichnungen

Mundus Vini: Silber (Jg. 2016)

Mundus Vini: Silber (Jg. 2015)

Weingut / Erzeuger

Die Geschichte von Raimat ist eine Reise durch 100 Jahre Weinbau-Leidenschaft, die von einem Visionär begonnen wurde. Manuel Raventós schaffte es einen trockenen Landstrich in ein Meer aus Wein zu verwandeln. Innerhalb weniger Jahre legte er weitläufige Weinberge an. Das war nur durch ein beeindruckendes hydraulisches System möglich, mit dem Wasser in jeden Weinberg geleitet werden konnte. Das ursprüngliche System wurde gegen eine moderne Tröpfchenbewässerung mit Feuchtigkeitssensoren ersetzt, sodass nur dann bewässert wird, wenn es wirklich nötig ist. In den sechziger Jahren wurde eine wichtige Entscheidung getroffen: viele Weinberge wurden mit internationalen Rebsorten bepflanzt. Das war ein Meilenstein für Raimat, der die Erfolgsgeschichte bis heute prägt.

Doch das größte Geheimnis des Erfolgs von Raimat ist Nachhaltigkeit. Ein gesunder und lebendiger Boden resultiert aus minimalen Eingriffen in die Umwelt, Verzicht auf chemische Dünger und Pflanzenschutzmittel. Als Pionier des nachhaltigen Weinbaus hat Raimat bereits seit langem eine Zertifizierung der CICC (Catalan Integrated Production Authority). Diese Natürlichkeit spiegelt sich in den Weinen in Form einer ausgesprochenen Reinheit wieder. Intensität und Fruchtigkeit entstehen darüber hinaus durch den großen Unterschied zwischen den Tag- und Nachttemperaturen.

Das Wappen der Bodega zeigt eine Hand und eine Weintraube. Diese Zeichen stammen von einem geheimnisvollen Stein, der auf dem Gelände des Weingutes gefunden wurde. Er wurde zum Namensgeber, im Katalanischen heißt Traube „Raïm“ und Hand „Mà“. So entstand der Name „Raimat“.

Um aromatische und ehrliche Weine zu produzieren reichen Drahtrahmen und harte Arbeit nicht aus. Die Reben brauchen Zuneigung und müssen von ihrem Winzer liebevoll betrachtet werden.

Manuel Raventós

Beschreibung

Farbe: hellgelb
Rebsorte: 85% Chardonnay, 15% Albariño
Charakteristik: komplexe Frucht, Birne, Melone und weiße Blüten sind Aromen vom Chardonnay, tropische Früchte und Zitrusnoten die des Albariño, am Gaumen frisch und gradlinig, zu den Aromen weißer Früchte mischen sich würzige Nuancen, langer frischer Abgang
Ausbau: Der Wein wurde im Stahltank ausgebaut
Liefereinheit: 6 Flaschen á 0,75 Liter

Analyse

Lagerfähigkeit:	1,5 Jahre
Alkoholgehalt:	13 % vol.
Restzucker:	1 g/l
Gesamtsäure:	6 g/l

Gastromische Empfehlungen

perfekt zu Gerichten mit weißem Fleisch oder Fisch mit Reis oder Pasta

Stand: 15.07.2020 14:18 Uhr