UBE Miraflores 2022

Das Aroma ist komplex und man erkennt unmittelbar den Einfluss der Hefe. Noten von Brotteig, Äpfeln, Rauchmandeln und Zitronengras. Am Gaumen überrascht der Miraflores mit einer Frische, welche man von Weinen aus Jerez nicht gewohnt ist. Der Abgang ist sehr lang und salzig. Ein einzigartiges Trinkerlebnis, da der Wein zwar vergleichsweise wenig Säure hat, jedoch trotzdem unglaublich frisch und zügig wirkt.

Produzent	COTA 45
Kategorie	Weisswein
Land	Spanien
Region	Vino de la Tierra de Càdiz
Jahrgang	2022
Flaschengrösse	75 cl
Alkohol	11.5000 %
Trinktemperatur	8° - 10°
Lagerfähigkeit	bis 2027
Traubensorten	Palomino Fino
Allergie-Infos	enthält Sulfite
Artikelnummer	317272
Passt zu	leichten Speisen, japanischer Küche, Fisch, Tapas

Vinifikation

Cota 45 presst ganze Trauben, was schonend ist und einen sehr klaren, sauberen Most ergibt. Die Fermentation erfolgt in gebrauchten Manzanilla Sherryfässern ohne Temperaturkontrolle. Anschliessend wird der Wein für 9 Monate in denselben Fässern ausgebaut. Während dieser Zeit bildet sich eine dünne Hefeschicht, welche Flor genannt wird. Die Flor-Schicht schützt den Wein vor Oxidation und prägt das Geschmacksbild massgeblich.

Terroir

Die Lage Pago de Miraflores ist eine der berühmtesten in Sanlúcar de Barrameda und wird unterteilt in Miraflores Alta und Miraflores Baja. Die Trauben für diesen Wein stammen aus 5 verschiedenen Parzellen, drei davon im Miraflores Alta und zwei im Miraflores Baja. Im Miraflores Alta wachsen die Reben auf sogenannten Lentejuelas und Lustrillo Böden. Lustrillo zeichnet sich durch seine rötliche Färbung aus, welche auf einen höheren Eisengehalt hindeutet. Lentejuelas hingegen weist mehr reine Kreide und einen höheren Anteil an Sand auf und gibt sehr elegante und feine Weine. Im Miraflores Baja wachsen die Reben auf sogenannten Tosca Cerrada Böden, welche sehr hart, fast schon zementartig sind. Diese Böden geben den Weinen viel Struktur und Kraft.

Die Reben sind zwischen 80 und 90 Jahre alt.

Geschichte

COTA 45 ist eines der heissesten neuen Projekte in Spanien. Unter der Linie UBE produzieren sie Stillweine in Jerez, wie man sie in dieser Gegend bis zum späten 19. Jahrhundert produziert hatte. Im Vergleich zum herkömmlichen Sherry werden diese Weine nicht aufgesprittet. Der Gründer Ramiro Ibañez ist der Überzeugung, dass mit dieser Art Wein am besten die Eigenheiten des einzigartigen Terroirs dieser Gegend und im Besonderen der berühmten Kreideböden (Albariza) zur Geltung gebracht werden kann. Viele Experten in Spanien sind der Ansicht, dass dieser Art Wein die Zukunft in Jerez gehört