

Raïmat Abadia Cab. Sauv.-Tempr. Rosado DO - Bio

Jahrgang: 2022
Erzeuger: Raimat
Art. Nr.: 206.202

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



Auszeichnungen

James Suckling: 90 Punkte (Jg. 2020)

Weingut / Erzeuger

Die Geschichte von Raïmat 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 Raïmat, der die Erfolgsgeschichte bis heute prägt.

Doch das größte Geheimnis des Erfolgs von Raïmat 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 Raïmat 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 "Raïmat".

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.

Beschreibung

Farbe: lachsfarben
Rebsorte: Cabernet Sauvignon, Tempranillo
Charakteristik: saftige, weiche Aromen, Erdbeeren und Grapefruit mit einem Hauch von Anis in der Nase, am Gaumen sehr angenehm mit schmackhaften Erdbeer- und Himbeernoten, hinterlässt ein angenehmes, weiches Gefühl
Ausbau:
Liefereinheit: 6 Flaschen á 0,75 Liter

Analyse

Lagerfähigkeit:	4 Jahre
Alkoholgehalt:	12,5 % vol.
Restzucker:	19,6 g/l
Gesamtsäure:	5,1 g/l

Gastromische Empfehlungen

passt sehr gut zu blauem Fisch wie Thunfisch, Lachs oder Sardinen, besonders toll zu Tintenfisch. Außerdem zu Pasta, Hülsenfrüchtesalat oder dunklem Geflügel wie Fasan, Wachtel oder zu herbstlichen Gerichten wie Maronen, Kürbis oder Trüffel

Stand: 26.04.2024 16:32 Uhr