Tapas Club Tempranillo Tapassimento



Jahrgang:	2024
Erzeuger:	Tapas Club
Art. Nr.:	206.926
Herkunftsland:	Spanien
Region:	

Auszeichnungen

Mundus Vini: Silber (Jg. 2018)

Weingut / Erzeuger

Wenn es um spanischen Wein und mediterrane Lebensfreude geht, führt kein Weg an der Tapas-Kultur vorbei. Städte wie Barcelona, Logroño oder Pamplona stehen für gesellige Genussmomente, bei denen kleine Speisen - die berühmten Tapas - mit passenden, unkomplizierten Weinen kombiniert werden. Genau dieses Lebensgefühl greift die Marke Tapas Club auf.

Tapas Club steht für spanischen Wein, der sofort zugänglich ist, Freude bereitet und perfekt zu geselligen Momenten passt. Ob mit Freunden, Familie oder in der Gastronomie - die Weine dieser Linie sind vielseitig einsetzbar und spiegeln die Leichtigkeit der spanischen Küche wider.

Die Tapas Club Weine werden gezielt ausgewählt, um ein optimales Preis-Leistungs-Verhältnis zu bieten und gleichzeitig eine gleichbleibend hohe Qualität sicherzustellen. Dabei liegt der Fokus auf fruchtbetonten, harmonischen und unkomplizierten Weinen, die sowohl Einsteiger als auch erfahrene Weintrinker ansprechen.

Ein besonderer Vorteil: Die Auswahl der Produzenten erfolgt flexibel und qualitätsorientiert. Jedes Jahr werden die Weine neu definiert, um sicherzustellen, dass sie exakt dem Stil entsprechen, den Kunden von Tapas Club erwarten.

Das Ergebnis sind spanische Weine mit klarer Handschrift: zugänglich, ausgewogen und ideal für den täglichen Genuss.

Mit dem Tapas Club Espumoso Brut erweitert die Marke ihr Sortiment um einen spanischen Schaumwein, der die Linie perfekt ergänzt.

Der Espumoso Brut überzeugt mit seiner frischen, lebendigen Art und ist die ideale Wahl als Aperitif oder als Begleiter zu leichten Speisen und Tapas. Durch seine unkomplizierte Stilistik fügt er sich nahtlos in das Konzept der Marke ein und bietet eine attraktive Alternative zu klassischen Schaumweinen.

Damit entwickelt sich Tapas Club von einer Weinlinie zu einer umfassenden Genusswelt rund um spanische Weine und Spezialitäten.

Beschreibung

Zu einer längst vergessenen Zeit nannte einst ein sanftmütiger Stier die Gebirgsregion in Jumilla, Spanien sein Zuhause. Angelockt durch die fruchtigen Tempranillo-Trauben beanspruchte der Jungstier das Terroir für sich.Nichts ahnend landete beim Grasen, rund um einen scheinbar vertrockneten Rebstock, eine rosinierte Traube in seinem Maul und es war sofort um ihn geschehen. Mit seiner schier unbändigen Kraft setzte er alles daran, sein Territorium so umzuwandeln, das fortan alle Reben solch kostbare Trauben hervorbringen. Donnergrollen und dunkler Nebel war lange Zeit über der Finca en el Término de Arriba (dt. Die Lage am obersten Rand) zu vernehmen. Aus Stunden wurden Tage und aus Tagen wurden Wochen, bis das Wüten des Stiers endlich ein Ende fand.Auf dem Gebirgskamm thronend überblickte er sein Werk. Die Sonne in seinem Rücken kämpfte sich langsam zurück auf die brüchigen Gesteinsbrocken, die sich zu tausenden um die einzelnen Rebstöcke gelegt hatten. Schnaufend und stampfend schob er auch die letzten Quellwolken über den Horizont und die Sonne sollte nie wieder verdeckt werden. Einheimische der Region tauften den Stier daraufhin Apolinar, den Sonnengott.Apolinar wurde seither nie wieder gesehen, doch die Region ist bis heute von seiner Hufschrift gezeichnet. Lediglich 35 hl. pro Hektar Ertrag lassen sich aus seinem Erbe gewinnen. Mehr als genug, befanden die Bodega Alceño und Weinkontor Freund im Jahr 2018 und es entstand ein spanischer Appassimento mit imposanter Fruchtfülle, der dem imposanten Mythos mehr als gerecht wird. Ein Wein, wie gemacht für spanisches Fingerfood und damit prädestiniert für die Aufnahme in die beliebte Tapas Club Reihe.

Farbe:	mitteles purpurrot
Rebsorte:	Tempranillo
Charakteristik:	Kraftvoll und geschmeidig entfaltet die Tempranillo Traube als Appassimento eine imposante, zart schmelzende Fruchtfülle, am Gaumen zeigt sich das volle Spektrum süß-würziger Aromen, kräftig schnaufender Abgang
Ausbau:	
Liefereinheit:	6 Flaschen á 0,75 Liter

Analyse

Lagerfähigkeit:	4 Jahre
Alkoholgehalt:	13,5 % vol.
Restzucker:	15 g/l
Gesamtsäure:	5,2 g/l

Gastromische Empfehlungen

Begleitet kräftige Wildgerichte, Braten und Rebhuhn-Pasteten. Harmoniert ebenfalls zu Zartbitterschokolade und süßen Desserts.

Stand: 05.11.2026 22:04 Uhr