



Art.-Nr.: 30149

CASA ROJO ENEMIGO MIO

REBSORTEN	Garnacha Tinta
HERKUNFT	Spanien
ANBAUREGION	Murcia
QUALITÄTSSTUFE	Indicación Geográfica Protegida (IGP)
FLASCHENGRÖßE	0,750 l
ALKOHOLGEHALT	13,5 % Vol.
RETSÜßE	2,7 g/l
SÄUREGEHALT	5,5 g/l
TRINKTEMPERATUR	16-18
VERSCHLUSS	Naturkorken
EAN	8436546822455
AUSBAU	100% Garnacha

BODEN

Die Weinberge befinden sich in einem Kontinentalklima mit mediterranem Einfluss. 100% Garnacha aus einem einzigen 4 Hektar großen Weinberg am Fuße der Sierra de La Pila, direkt vor der Kellerei gelegen. Der Weinberg ist 5 Jahre alt und vollständig im Besitz der Kellerei, mit nordseitiger Ausrichtung und frischen Lehmböden. Aufgrund der natürlichen Vitalität unseres Garnacha-Klons werden im Mai und Juni Ausdünnungen und Grünschnitt durchgeführt, um die Traubenlast an den Reben zu reduzieren.

BESCHREIBUNG

Wer sind die natürlichen Feinde der Garnachatraube? Sicherlich sind es die bekannten Schädlinge und Pilzkrankheiten im Weinberg, aber auch Wildschweine können den Beeren arg zusetzen. Oftmals fressen die Tiere im Herbst die zuckerreichen Trauben und mit dem, was sie übriglassen, muss sich der Mensch zufriedengeben. Der neue Wein „Enemigo mio“ (mein Feind), ist also eine Reminiszenz an das traubenverwöhnte Borstentier, welches das Etikett dieses balsamischen und komplexen Weines ziert. Ausgebaut in französischen 110 Hektoliter-Eichenholzfässern ist „Enemigo mio“ ein schöner Vertreter seiner Art, der Aromen nach Sauerkirsche und

CASA ROJO | SPANIEN | MURCIA



Zartbitterschokolade mit leichten Vanillenuancen und Säurefrische perfekt verbindet. Die Trauben des auf 40.000 Flaschen limitierten Weines stammen aus der Sierra de Pila in der nördlichen IGP Murcia.

Enemigo Mio ist ein Wein von wunderschöner kirschroter Farbe mit einer nicht sehr intensiven Schicht. In der Nase stechen die intensiven jugendlichen Noten von wilden roten Früchten und Lakritz hervor, begleitet von Details von Gestrüpp, balsamischen und mentholhaltigen Aromen. Im Hintergrund sehr leichte, elegante und subtile Röstholznoten, die die Frucht als Protagonisten begleiten. Frische Noten von Wildkräutern und Gewürzen runden das Bouquet ab. Am Gaumen ist er weich, sehr frisch und langanhaltend, mit überraschender Säure und sehr süßen und angenehmen Tanninen.

Dieser Garnacha-Wein überzeugt durch seine frische Aromatik und die harmonische Balance von Frucht, Säure und Tanninen, was ihn zu einem wahren Genuss macht.