

Lagar do Cigur 2013 Crianza, Garnacha Tintorera aus DO Valdeorras



Abfüller und Hersteller: Rúa da Coroa, 22, 32350 A Rúa, Ourense, Spanien

Anbaugebiet: Valdeorras

Rebsorte: Garnacha tintorera

Qualitätsstufe: Denominación de origen (DO)

Geschmacksrichtung: Trocken

Alkoholgehalt: 15% Vol.

Passt zu: Lamm, Wild, Pasta Bolognese

Allergene Hinweise: Enthält Sulfite

Ein **sortenreiner Garnacha Tintorera**, der es in sich hat. Ordentlich viel **Wumms und Kraft** bringt der Lagar do Cigur Crianza mit in´s Glas. Und das ist ja irgendwie auch logisch, bei mindestens **14 Monaten im Holzfass** aus französischer und amerikanischer Eiche. Bevor es an´s Verkaufen geht, ruht der Wein nochmal weitere 10 Monate in der Flasche.

Beim Lagar do Cigur Crianza hat sich Marcos besonders viel Mühe gegeben,

denn dieser besondere Rotwein ist einer ganz besonderen Frau gewidmet - seiner Mutter. Wieder und wieder hat er den Wein probiert, wieder und wieder war er nicht zufrieden. Es hat stolze sieben Jahre gedauert, bis er endlich gesagt hat: "Ja, das ist er.". Nur die besten Trauben des **hundertjährigen Weinbergs** der Bodega durften zur Fermentation in´s Fass. Dabei spiegelt die Rebsorte – die **Garnacha tintorera** – das *Terroir* Valdeorras perfekt wider.

Wir haben es mit einem tiefen und **seriösen spanischen Rotwein zu tun**.

Im Glas ist er kirschrot, dabei sauber und klar. In der Nase dann intensiv und komplex mit klaren Aromen von reifen **roten Früchten und einer ordentlichen Portion Würze**. Im Hintergrund dann **Rosenblätter, Talk und Mineralität**. Am Gaumen **langlegig und kraftvoll** mit einer ausgezeichneten Struktur. Der Wein wurde vor dem Abfüllen nicht stabilisiert und nur leicht gefiltert, es können im Laufe der Zeit also kleine „Schönheitsfehler“ entstehen, die den Geschmack des Weines aber in keinsten Weise beeinflussen. 2020 holte er großes Gold bei der Frankfurter International Trophy für den 2013er Jahrgang.