

Bodegas Señorío de Barahonda

2010 Cueva Negra



Monastrell, Syrah, Garnacha Tintorera

Alte Buschreben, Handernte, Maischegärung im Stahltank, Ausbau während 10 Monaten in französischen Barriques, 80% gebraucht, 20% Neuholz

Aromen nach dunklen Früchten, feine, dezente Röstaromen.

würzig, robust, vollmundig

Aus den trockenen Kalkgesteinsböden der Yecla-Hochebene. Geprägt von der Monastrell Traube mit den typischen Kräuterdüften wie Thymian und Rosmarin, kombiniert mit einer schönen, rotbeerigen Frucht. Mittelschwer, weich, mit feinem, dezentem, leicht cremigen Extrakt. Eine schöne Fruchtspur und einen Hauch Caramel im Abgang. Ein aromatisches, unbeschwertes Trinkerlebnis

Die **Bodega Señorío de Barahonda** gehört zur D.O.P. Yecla, der gleichnamigen Stadt im Südosten Spaniens in der Region Murcia. Sie umfasst nur eine einzige Gemeinde und zählt zur Levante. Im Norden grenzt die D.O.P. Yecla an Almansa (in der Region Castilla-La Mancha), im Westen an Jumilla und im Osten an Alicante (in der Region Valencia).

Erste Nachweise menschlichen Lebens entdeckte man zu Beginn dieses Jahrhunderts am Monte Arabí bei Yecla. Dort fanden Forscher Zeichnungen aus dem sechsten Jahrtausend vor Chr. Der Weinbau war lange ausschließlich traditionell geprägt und beschränkte sich auf Fassweinerzeugung. Bis zu den 1980er Jahren gab es nur vereinzelte Flaschenfüllungen von Yecla-Weinen, vor allem für den lokalen Gebrauch. Erst 1985 erfolgten die ersten zielgerichteten Abfüllungen für den überregionalen Vertrieb.

Die Weine von Barahonda werden nur aus eigenen Trauben gemacht. Die Weinberge mit Monastrell sind größtenteils zwischen 30 und 65 Jahren alt und die Erträge liegen bei nur 30 Hektoliter pro Hektar. Inzwischen wurden auch neue Rebsorten gepflanzt wie Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah und in jüngster Zeit sogar Petit Verdot. Sie werden mit Monastrell kombiniert und schaffen damit spannende neue Möglichkeiten.

Die rote Rebe Monastrell, in Frankreich auch Mourvèdre, hat ihren Ursprung im Osten Spaniens. Noch heute nimmt sie dort über 60.000 Hektar ein. Das Spektrum vom Monastrell reicht von früh trinkfertigen fruchtigen Sorten bis hin zu alkoholreichen, auf Holz ausgebauten Süßweinen.

