EGOBODEGAS

2014 Talento Crianza by Ego - Bodegas Ego / Jumilla

EB93

Der neue Talento ist reinsortig aus Monastrell-Trauben gekeltert. Das Weingut verfügt über einige Parzellen mit sehr alten Rebstöcken dieser Sorte. Für den „großen“ Talento werden die Trauben dieser Stöcke separat von Hand in 15-kg-Boxen gelesen, in der Kellerei nochmals auf dem Sortiertisch selektiert und rund einen Monat temperaturgeführt bei ca 28° vergoren. Nachdem der Wein von der Maische gezogen wurde, wird er für 12 Monate in neue Barrique gefüllt. Anschließend dürfen sich die Fassinhalte nochmal in einem großen Fülltank vermischen, werden vorsichtig gefiltert und auf Flasche gezogen
Farbe ist strahlend Rubinrot mit kirschroten Glanzlichtern. In der Nase entfalten sich kräftige Aromen nach roten Beeren. Es sind deutliche Noten von Brombeere und Johannisbeere zu vernehmen. Am Gaumen ist der spanische Rotwein sehr angenehm sowie ausgewogen und bietet einen fruchtigen Geschmack. Das Finish wird von herrlichen Tanninen begleitet.

Ego, Bodega

Die Macher von Bodegas Ego - das sind insbesondere die beiden Gründer Santos Ortiz und Ioana Paunescu sowie der Önologe Antonio Arráez - haben sich ihre önologischen Sporen im Geiste dieses Neuanfangs verdient. Nachdem sie zehn Jahre Erfahrung mit dem Weinbau der Region Jumilla gesammelt hatten, gründeten sie 2011 ihre eigene, einige Kilometer nordöstlich der Stadt Jumilla gelegene Kellerei. Bodegas Ego ist also noch sehr jung, konnte aber dank eines klaren Konzeptes die Weinwelt schnell für ihre Produkte einnehmen. Ziel war es von vorneherein, hochwertige Weine in einem bezahlbaren Preissegment herzustellen, Weine, die einerseits trinkfertig auf dem Markt erscheinen, andererseits aber auch noch eine hinreichend lange Zeit der Reifung vor sich haben sollten.
Um dieses Ziel zu erreichen, verfügt Bodegas Ego über 25 Hektar eigener Weinberge, die bis zu 50 Jahre alt sind und auf einer Höhe von etwa 700 Metern liegen. Die Böden sind sandig, kalkhaltig und arm an organischen Nährstoffen. Klimatisch unterliegen die Pflanzen extremen Bedingungen: Die Region mit ihrem kontinentalen, aber auch vom Mittelmeer beeinflussten Wetter ist eine der trockensten Spaniens. Dass sich Bodegas Ego beim Ausbau der Weine auf modernste Technik stützt, überrascht angesichts der jüngsten Geschichte der D.O. Jumilla nicht sonderlich. Die hervorragenden Ergebnisse aber sind auch jenseits des Kontextes der eigenen Region außergewöhnlich - davon zeugen die zahlreichen Auszeichnungen und Medaillen, die die Kellerei schon jetzt erringen konnte.

SPANIEN

Jumilla