

Celemin Diez - A Horquilla | Vino de la Tierra de Castilla y León Albillo Real Spanje (IGP (Vino de la Tierra)) – 2023

Domein

Esteban Celemin

Esteban Celemin Diez wijnen zijn het resultaat van zijn geloof in het potentieel van de bijna uitgestorven Albillo Real druivensoort. Zijn wijndomein is gelegen in Castronuño (Castilla y León, tussen Valladolid en Salamanca) aan de Duero rivier. Hoewel Tempranillo en Verdejo in deze regio de plak zwaaien, zwom Esteban met succes tegen de stroom in. Hoewel de meeste Albillo Real druivenstokken gerooid werden, kon hij toch nog een kleine, oude wijngaard op de kop tikken. Zijn eigen domein telt slechts 2 hectare. Al zijn wijnen worden individueel en onder een ander etiket gebotteld. Op deze manier komt het unieke terroir volledig tot z'n recht. Jaarlijks produceert hij zo 8 à 10 verschillende wijnen, met een beperkte totaaloplage van 15.000 flessen.

Vinificatie

Spontane fermentatie in gebruikte Franse eikenhouten vaten. De rijping, eveneens in hergebruikte barriques van 225 L, duurt 12 maanden. Lichte filtering en geen klaring. Hiermee tracht Esteban Celemin de interventies in de wijngaard te beperken. Vanwege de kleine oplage heeft hij geen biodynamische certificatie. Desalniettemin draagt hij biodynamie hoog in het vaandel.

Smaak

"A Horquilla" ontleent z'n naam aan een oud trainingssysteem om de druiven op te binden. Levendige Albillo Real met een magische en unieke smaakervaring. Sesam, wax, zout en steenfruit leiden tot een luxueuze witte wijn die tegelijk delicaat en complex is. Verder proeven we subtiele kruidigheid en toast van de (hergebruikte) Franse eikenhouten vaten. Met een productie van slechts 750 (!) flessen moet je je gelukkig prijzen als je deze wijn mag ontkurken!

Gerechten

Genietwijn | Gevogelte - bressekip | Cordon Blue

Algemene info

Type: Witte wijn

Druivenrassen: Albillo Real

Teeltwijze: Duurzaam/ HVE / Terra vitis

Te bewaren (jaren): + 7-10

Serveertemperatuur: 10-12 °C

Smaakprofiel: Complex zonder houttoets

