galilea BY FIONA

DER SPIEGEL DER ZEIT

by Fiona Fischer

WO SICH DAS LAND VOR DEM MEER VERNEIGT

Nautilea *2017*

SYRAH 42 % · GRENACHE 37 % · CARIGNAN 20 % · CABERNET SAUVIGNON 1 %

GOLDMEDAILLE · INTERNATIONAL WINE & SPIRITS AWARDS 2021

Nautilea ist ein Aufbruch, hin zum Meer. Von Darmós steigt man zweihundert Meter hinab bis zum Weinberg Maimó: Auf 120 Metern ist er unsere meernächste Lage. Grenache, Carignan und Syrah, natürlich vinifiziert unter der Hand von René Barbier: ein Wein der Freiheit, kraftvoll und doch zart, mit der Frische des offenen Meeres.

FARBE	Leuchtendes Rubin, granatroter Kern.
NASE	Warme Trockenfrüchte, Rosine und Feige, gehoben von Zimt, Lakritz, Gewürzen und Schokolade. Mit Luft: kandierte Pflaume, Kirsche, Waldbeeren, Holunderkonfitüre, ein Hauch Cassis.
GAUMEN	Samtige, frische, fast honigartige Textur. Geschmolzene Tannine, Anklänge exotischer Hölzer. Kraftvoll und doch zart; langer, cremiger, tanninreicher Abgang. Die Handschrift von René Barbier.

Was die Zeit getan hat

LESE
2017
Darmós · Maimó, 120 m

FASSAUSBAU
6 Monate
französische Eiche, 5.100-L-Foudres

IN DER FLASCHE
Bis zur Reife
zweite Reife in der Flasche, in unserem Keller

LAGERPOTENZIAL
10 bis 20 Jahre
die Zeit enthüllt

VINIFIKATION

Eine natürliche Vinifikation, wie ein Aufbruch aufs Meer: 50-Hektoliter-Tank, lange Maischestandzeit, Umpumpen und Unterstoßen. Wir halten Kurs und lassen den Wein seine Freiheit finden.

ZU TISCH

Kurz gebratener Roter Thun mit Weinglasur · Geschmorte Rinderbacke mit Feigen · Blauschimmelkäse

ALKOHOL	PH
15,0 %	3,84

SÄURE
3,8 g/L

Ein Wein ist ein Ort, festgehalten in einem Moment der Zeit. Wir erschaffen ihn nicht neu. Wir bewahren ihn. Den Rest tut die Zeit.

TERROIR & ARCHITEKTUR · MINIMALE EINGRIFFE · STILLE IN DER FLASCHE · DIE ZEIT ENTHÜLLT

CELLER LAURONA
laurona@cellerlaurona.com
+34 977 83 17 12
cellerlaurona.com