«Curii» 2017

Produzent	Curii Uvas y Vinos
Land/Gebiet	Spanien/Alicante
Produkt	Rotweine
Traubensorte(n)	Giró (85%), Garnacha Tinto (10%), Merseguera (5%)
Anbau	Traditionell
Ausbau	24 Monate in französischen Barriques ausgebaut
Alkoholvolumen	14.5%
Restzucker	1.9 g/l
Allergenhinweise	Enthält Sulfite
Vegan	Ja
Trinktemperatur	16 bis 18 Grad
Optimaler Genuss	jetzt bis 2027
Inhalt/Gebinde	75 cl / 6er Kt
Produzierte Menge	2833 Flaschen
Bewertung	Parker: 92+/100

Das Ehepaar Violeta Gutiérrez de la Vega und Alberto Redrado legen ihren Fokus bei den von ihnen produzierten Rotweinen auf die wenig bekannte Sorte Giró. Ihr Ursprung liegt in Spanien, man findet sie aber auch auf Sardinien. Trotz Ähnlichkeiten mit der Garnacha Tinta darf sie nicht mit dieser verwechselt werden. 2011 wurde die Sorte Giró vom Institut für Forschung und ländliche Entwicklung in Madrid (IMIDRA) als eigenständige Rebsorte eingestuft.

Die von Hand geernteten Trauben werden mit Stielen und Stängeln eingemaischt und in 300- und 500-Liter-Holzfässern mit Wildhefen spontan vergoren. Der Ausbau erfolgt während 24 Monaten in gebrauchten Barriques, danach wird der Jungwein ungefiltert und ungeschönt abgefüllt. Der «Curii» ähnelt einem traditionellen «Old School»-Garnacha mit einer kräftigen Tanninstruktur. Dazu gesellen sich eine rotfruchtige Note und ein Strauss mediterraner Kräuter. Ein wunderbarer Begleiter zu Wild mit Rosmarin und zum traditionellen Reisgericht Paella.