



Calatavud DC

Raices Ibéricas Las Pizarras Fabla 506 2022

CHF 13.50

- Å 75cl
- 14.5%
- 🥞 Garnacha, Syrah
- Falstaff: 90
- AN 8023722

Degustationsnotiz

Der Fabla 506 präsentiert sich mit einer intensiven kirschroten Farbe. In der Nase dominieren typische Garnacha-Aromen von reifen roten Früchten, Pflaumen, Feigen und einem Hauch von schwarzem Pfeffer und Mineralität. Am Gaumen zeigt sich der Wein vollmundig und ausgewogen, mit lebendiger Frische und weichen Tanninen.

Herstellung

Die Trauben für den Fabla 506 werden ende September, anfangs Oktober gelesen. Hauptsächlich aus 80% Garnacha und 20% Syrah hergestellt, wird der Wein direkt inkubiert und fermentiert, um die frischen Fruchtaromen der Garnacha zu bewahren. Ein Teil der Garnacha reift dann für 3 Monate in Eichenfässern.

Trinkreife

Jahrgang + 4 Jahre

Geniessen zu

Passt exzellent zu mediterranen Gerichten aller Art – von Meeresspezialitäten über Pasta bis hin zu Tapas Lammeintöpfen, intensiven Grillgerichten, Gemüse, schwarzen Oliven und vielem mehr.

Spezielles

Fabla bezieht sich auf eine alte Sprache, die in bestimmten Regionen Aragoniens gesprochen wurde und heute nur noch von einer kleinen Gemeinschaft verwendet wird. Diese Sprache symbolisiert Kultur und Tradition. Die Zahl 506 steht für die Lagerstätte, aus der die Trauben für diesen Wein stammen, und betont die Sorgfalt bei der Auswahl und Vinifikation. Fabla 506 ist somit nicht nur ein Wein, sondern auch eine Hommage an die reiche Geschichte und Kultur der DOP Calatayud.