



CELLER DE CAPÇANES, Montsant

Bis Mitte der 90er Jahre war die Genossenschaft ausschließlich als Traubenlieferant tätig und vermarktete ihre Weine als offene Tankware an andere Kellereien. Der Schritt zum hochwertigen Flaschenwein-Erzeuger erfolgte 1995 dank der Initiative der jüdischen Gemeinde von Barcelona, in Capçanes einen koscheren Wein zu erzeugen. Diesen 96er Flor de Primavera kürte der renommierte spanische Weinjournalist Jose Peñin zum drittbesten Wein Spaniens. Seither nahm der Siegeszug von Capçanes seinen Lauf. Heute nimmt die koschere Weinbereitung nur einen kleinen Anteil an der Gesamtproduktion ein. Der deutsche Önologe Jürgen Wagner und sein Team erzeugen auf Basis alter, bis einhundertjähriger Rebanlagen einheimischer Rebsorten - Garnacha und Cariñena - betont komplexe und charaktervolle Rotweine. Sie orientieren sich nicht an der klassischen "Holzfass-orientierten" Weinerzeugung Spaniens, sondern widmen sich dem Ausbau kraftvoller und zugleich eleganter, fruchtbetonter Weine bei dezentem Barrique-Einsatz. Mit dieser Philosophie stieg Capçanes zu den fest etablierten Größen der spanischen Weinwelt auf. Das Wallstreet-Journal kürte die Kellerei zur besten Cooperative Spaniens, und einer der drei Top-Genossenschaften Europas.



Flor de Primavera kosher 2022

Die Garnacha- und Cariñena-Trauben stammen von 50- bis 70-jährigen Rebstöcken, der Cabernet Sauvignon von 25 Jahre alten Reben. Ein kraftvoller und dennoch subtiler, enorm vielschichtiger Wein, der 12 Monate in französischen Barriques reifte. Intensive dunkelbeerige Frucht mit feinkörnigem Tannin, mit genau der richtigen Mischung aus lebhafter Säure, kraftvollem Körper und unglaublicher Spannung, dass jeder Schluck Eindruck hinterlässt und die Neugier erhalten bleibt, mit jedem weiteren Schluck Neues zu entdecken. Großartiges Potenzial! Dieser Wein ist koscher. Die Einhaltung der strengen Auflagen wird vom Rabbi aus Barcelona überwacht.



Weinsorte:	
Trinken bis:	2032
Inhalt:	0,75 L
Passt zu:	  