

# DRINKS.

## Gratavinum GV5 Carignan/Garnacha/CS 2012 75cl



Scannen, um die Online-  
Version zu besuchen

### Zusatzinformation

Artikelnummer	408507
Alkoholgehalt	15%
Flascheninhalt	75cl
Herkunftsland	Spanien
Region	Priorat (Tarragona)
Abfüller	Gratavinum, Mas d'en Serres s/n, Antic camí de la Vilella Baixa al Lloar, 43737 Gratallops, Priorat (Tarragona), Spain
Marke	Gratavinum
Typ	Rotwein
Allergene	enthält Sulfite
Alter	14 Monate
Degustationsnotiz	am Gaumen üppig mit ausgereiften Tanninen und guter Säure. Zu vernehmen sind Noten von leicht geröstetem Eichenholz, Vanille, Schokolade, Pflaume, Johannisbeere, Schwarzkirsche, Graphit, erdigen Mineralien, Leder, Gewürzen und Rosenblättern. Langer Abgang.
Verkehrsbezeichnung	Rotwein
Details	aus 65% Carignan, 30% Grenache und 5% Cabernet Sauvignon



Etikette	klassisch
Bio	Ja
Vegan	Ja
Kosher	Keine Angaben
Verschluss	Korken
Tannin	Ja
Trinktemperatur	16-18 Grad
Jahrgang	2012
Passend zu	Rotes Fleisch

## Beschreibung

Das Projekt Gratavinum wurde 2003 von Joan und Josep Cusiné, deren Ehefrauen Elena Jiménez und Marta Casas sowie Jordi Fernandez ins Leben gerufen. Die Weinkellerei liegt im Weinbaugebiet Priorat, südlich der kleinen Ortschaft La Vilella Baixa am Riu de Montsant, der sich durch die bergige, von Buschvegetation und Weinreben bedeckte Landschaft schlängelt. Weit weg von der Hektik des städtischen Alltags kultiviert das erfahrene Team Weinreben der Sorten Garnatxa (Grenache), Carinyena (Carignan), Cabernet Sauvignon und Syrah. Aus den regionstypischen Llicorella-Schieferböden schöpft man grosses Potential. Trotz der mangelnden Niederschläge hat man sich bewusst gegen eine Bewässerung der Weinberge entscheiden, damit die Rebstöcke möglichst tiefe Wurzeln ausbilden und auch Dürreperioden überstehen können. Ausserdem verzichtet man auf den Einsatz von Herbiziden und Pestiziden, weshalb die Weine von Gratavinum organisch sind.

Der Gratavinum GV5 ist ein Blend aus Carignan und Grenache mit einem geringen Anteil an Cabernet Sauvignon. Vor der Fermentation durchlaufen die Trauben eine siebentägige Kaltmazeration bei 4°C. Die alkoholische Gärung wird bei höheren Temperaturen während elf Tagen in französischen und ungarischen Fässern ausgeführt. Auch der Ausbau findet in den neuen Eichenholzfässern statt. Nach 14 Monaten hat sich ein kraftvoller, trockener Wein ausgebildet, der ein Zeuge seiner Herkunft und seiner Vinifikation ist. Seine optimale Trinkreife behält der GV5 bis zum Jahr 2023 bei, wobei er vorher dekantiert werden sollte.