

Galia Clos Santuy

VdT Castilla y León, Galia by Bodega El Regajal

Herkunft

Spanien / Castilla y León

Rebstock

Tempranillo, Albillo Real

Farbe

Durchdringliches Violett

Duft

Der Duftfächer präsentiert sich balsamisch-würzig und erinnert an Zedern, Johannisbeerholz, Jalapeño und etwas feuchten Stein.

Geschmack

Am Gaumen zeigt sich dieser elegante Langstreckenläufer dunkelbeerig, mit Aromen, die an schwarze Oliven und Teeblätter sowie Estragon erinnern. Würze und edle Holzaromatik sind dicht verwoben. Tipp: 2 Stunden vor dem Genuss dekantieren. Ein Wein bei welchem Geduld belohnt wird.

Gradation

14.5% vol.

Galia – was italienisch klingt, französisch aussieht, aber in Wahrheit ein stolzer Spanier ist. Es ist das persönliche Projekt des französischen Önologen Jerome Bougnaud, der u.a. für Pingus arbeitet. Die Trauben für den Clos Santuy gedeihen in einer Parzelle in Piquera de San Esteban, in einem gemischt gepflanzten Weinberg mit Tempranillo und der weissen Albillo-Traube mit wurzelechten Rebstöcken aus dem Jahr 1930.



weinonline.ch