



BODEGAS LANGA, Calatayud

Die Familie Langa beherrscht seit der Gründung im Jahre 1867 das Weingeschehen in der Region Calatayud (südwestlich von Zaragoza). Sie ist damit einerseits Pionier mit großer Tradition und verantwortlich für die Gründung der DOP Calatayud. Andererseits ist die Bodegas Langa mit 80 Hektar Rebfläche der führende Betrieb der Region. Die fünfte Generation mit Juan und César Langa Gonzalez haben die Bodegas Langa gleichzeitig zu einem der innovativsten Betriebe Spaniens gemacht. Die hoch-moderne Bodega liegt nur 5 Minuten von der Provinzhauptstadt Calatayud entfernt und produziert neben eindrucksvollen Rotweinen aus der Sorte Garnacha auch einen der besten Cavas des Landes. Übrigens der einzige der Region Calatayud und sicher der beste in der Provinz Aragon.

Die Reben in einer Höhenlage von 600 bis 1000 Metern werden biologisch bewirtschaftet. Ein Weinbau der Extreme: Heiße Sommer und kalte Winter mit nur wenig Niederschlag verlangen den Reben viel ab. Der ständig wehende Wind sorgt für eine gute Durchlüftung der Reben und schützt sie so vor Krankheiten. Die steinigen Böden sind vom Kalk geprägt und bieten den Weinen die Basis für eine hohe Mineralität. Die robuste Garnacha-Rebe liebt dieses karge Terroir und ist optimal an die Umweltbedingungen in diesen Höhen angepasst. Sie bildet eine dicke Beerenhaut, beste Grundlage für farbintensive und gerbstoffreiche Rotweine. Modernste Technologie prägt diese High-Tec Bodega genauso wie der familiäre Zusammenhalt, und so gelingt der Spagat zwischen Tradition und Moderne. Selbst in den Kellern der Bodega, in denen die Weine in hunderten von Fässern reifen, ist dieser Spirit der Familie Langa zu spüren.



Güevo Wine Saca 2025

Der **GÜEVOWINE Saca** ist nicht weniger als eine Weltneuheit. Entstanden in zehn Jahren Forschung im Herzen des Iberischen Gebirges, vereint dieser Ausnahmewein Tradition mit modernster Weinbereitung. Die heimischen Rebsorten **Parrel, Almolda, Garnacha und Mazuela** wachsen auf 800 m Höhe in El Frasno und werden sorgfältig von Hand gelesen. Die Bewirtschaftung erfolgt dabei so naturnah wie möglich. Der Most wird mit den weinbergseigenen Hefen spontan vergoren und nach der **Ethernium-Solera-Methode** – einem Verfahren, das das Solera-System mit 1700-Liter-Betontanks kombiniert – ausgebaut. Dadurch entfaltet der Wein eine einzigartige Balance aus Reife und Jugend und entwickelt Tiefe, Frische und Komplexität. Dann folgt der eigentliche Clou: die Verpackung. **GÜEVOWINE** reift nach der Abfüllung in einem luftdurchlässigen **Keramik-Ei** – einer nachhaltigen Verpackung, die es dem Wein ermöglicht, sich stetig weiterzuentwickeln. Ein Wein, der bewusst keinem althergebrachten Schema folgt, sondern seinen eigenen Weg geht. Ein Wein, der das Ziel hat, unser Verständnis von Wein und dessen Wahrnehmung zu verändern. **Streng limitiert auf 2.266 Stück.**

Mittleres, leuchtendes Rubinrot in der Farbe. Der Duft ist zunächst verhalten: Ein Mix von rotbeeriger und dunkelbeeriger Frucht mischt sich mit erdigen Noten, einem Hauch von Kräutern und etwas schwarzem Tee. Am Gaumen zeigt sich sofort viel Frische mit jugendlichem Überschwang von frischen, sehr präsenten Gerbstoffen. Wer einen dicken, konzentrierten Weinen erwartet, wird enttäuscht sein. Dieser Wein ist anders: Opulenz und Kraft sind ihm fremd, dafür entschädigt er mit fulminantem Spiel und grandioser Länge. Er entwickelt sich bereits im Mund, von Sekunde zu Sekunde verschiebt sich das Koordinatensystem bisheriger Bewertungen, er fordert zum Erforschen und Entdecken ein. Die Wärme im Mund hilft enorm dabei, ebenso wie das folgende Einatmen durch den Mund und Ausatmen durch die Nase. Ein Wein, mit dem man sich auseinandersetzen muss. Von Minute zu Minute öffnet er sich mit dem Luftkontakt, wird zugänglicher, vermittelt immer mehr. Daher ist ein Karaffieren mindestens eine Stunde vor Genuss absolut empfehlenswert.



Weinsorte:		
Trinken bis:	2060	
Inhalt:	0,75 L	
Passt zu:		
		