

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.

Marco Valerio Marcial Old Vines 2019

Von 70 bis 90 Jahre alten Rebstöcken stammen die Garnacha-Trauben für diesen besonderen Wein. "Eine Verrücktheit der Familie, unser Spleen", meint lachend César Langa mit sichtlichem Stolz über diesen im Ei ausgebauten Wein. Der Wein reift 12 Monate in den 1.700 Liter fassenden Betoneiern, in denen er sich komplett anders entwickelt als im Holz. Kühler, konzentrierter als der normale Garnacha, fruchtbetont, mit einer faszinierenden Struktur, die sich durch den langen Kontakt mit der Feinhefe entwickelt. Ungestüm und wild das faszinierende Bukett, nach abgehangenem Fleisch, mit viel Würz- und Kräuteraromen. Am Gaumen betört seine intensive Frucht und besonders seine Dichte und Konzentration, die den Mini-Erträgen von nur 20 bis 25 Hektoliter pro Hektar zu verdanken ist. Ein Wein mit einer unglaublichen Spannung, delikatem Säurespiel und einem irre vielschichtigen und komplexen, lange nachklingenden Finale. Da möchte man doch sagen: Mehr von diesen Verrücktheiten!



Weinsorte:	●
Trinken bis:	**2026**
Inhalt:	**0,75 L**
Passt zu:	