

D.O. Monterrei

El Amo del Calabozo

„El Amo del Calabozo" (Der Meister des Verlieses) ist ein Symbol für Verwandlung und Feierlichkeit. Im antiken Griechenland glaubte man, dass die Unterwelt nicht nur ein dunkler Ort war, sondern ein Prozess der Veränderung, in dem Seelen verschiedene Stufen durchlaufen mussten, bevor sie die Ewigkeit erreichten.
In gleicher Weise repräsentiert dieser Wein diese Reise: vom Schloss, das den Beginn der Passage symbolisiert, bis zur Hand, die sie leitet, wie Charon, der die Seelen über den Fluss des Lebens befördert. Jeder Schluck ist ein Ritual, eine Einladung, über die Meilensteine des Daseins nachzudenken, wie die Geschichte von Persephone, die von Hades entführt wurde, aber auch eine Feier des unendlichen Lebens an einem Ort der Freude und Erneuerung.
„El Amo del Calabozo" ist mehr als ein Wein, er ist ein Symbol der Verwandlung, ein Toast auf die Momente des Wandels und des Feierns, die wir alle erleben. Jedes Glas lädt uns dazu ein, uns daran zu erinnern, dass das Leben selbst, wie im antiken Griechenland, ein Prozess des Übergangs ist – und Wein das Ritual, das diese schöne Reise begleitet.

Regionen

Die Rebsorte Mencía spiegelt die Entwicklung und Vielfalt der Herkunftsbezeichnung (D.O.) Monterrei wider. Obwohl die Region für ihre Weißweine bekannt ist, gewinnen die Rotweine zunehmend an Bedeutung. Die Rebsorte profitiert von einem kontinentalen Klima mit atlantischem Einfluss, einem ausgeprägten Temperaturkontrast zwischen Tag und Nacht, kalten Wintern und warmen Sommern, was ihr eine große Komplexität verleiht. Die Böden bestehen hauptsächlich aus Granit und Schiefer, und die Ernte erfolgt in der Regel spät. Diese Bedingungen bestimmen das endgültige Profil des Weins: frisch, mit hoher aromatischer Intensität, weichen Tanninen und ausgewogener Säure.

TRAUBE **Mencía.**	STIL **Still Wine.**
ALKOHOLGEHALT **12.5%**	TRINKTEMPERATUR **14-16ºC**

Verkostungsnotizen

Leuchtende granatrote Farbe mit mittlerer Tiefe und klarer Fließfähigkeit im Glas. Die Nase hat eine mittelhohe aromatische Intensität, angeführt von lebhaften roten Früchten (Erdbeere, Himbeere, Kirsche), ergänzt durch zarte blumige Noten von Veilchen. Eine subtile Mineralität, charakteristisch für das galicische Terroir, durchzieht das Bouquet, zusammen mit einem Hauch von Lakritz und feuchter Erde, die für zusätzliche Komplexität sorgen.
Am Gaumen ist er geschmeidig und frisch, leicht und dennoch ausgewogen, mit einer lebhaften Säure, die die Frucht unterstreicht und dem Wein Energie verleiht. Feine, gut integrierte Tannine sorgen für Struktur ohne Härte. Der Abgang erinnert an rote Früchte mit einer sanften würzigen Nuance, die angenehm auf der Zunge nachklingt.

Speiseempfehlung

Er passt perfekt zu Gerichten mit weißem Fleisch, wie gebratenem Hähnchen oder Schweinefleisch. Auch Aufschnitt und halbgereifter Käse sind eine ausgezeichnete Wahl, ebenso wie gebratenes oder gegrilltes Gemüse.

Technische Information

Die Gärung erfolgt in Edelstahltanks bei kontrollierten Temperaturen, wodurch die natürlichen Aromen und lebendigen Eigenschaften der Trauben erhalten bleiben.

Aktuelle Auszeichnungen

GRAND GOLD

2026 Premios BACO: El Amo del Calabozo 2025