



FINCA CONSTANZA

FINCA CONSTANCIA

Spanien
Tierra de Castilla



»Innovation soweit das Auge reicht.«



1

Parcela 52 VDT

- Verdejo
- Ein Teil im neuen Barrique (französischer Eiche) vergoren und während 6 Monaten auf der Feinhefe sowie teilweise im Edelstahltank ausgebaut
- 8–10°
- 75 cl
- 13% vol
- Karton à 6 Flaschen
- 259 0080

Struktur vielschichtig, erfrischend
Aromatik Mandarine, Birne, Melone, Vanille, Eisbonbon
Passt zu Krustentiere, Fisch, Reisgerichte

2

Parcela 23 VDT

- Tempranillo
- 6 Monate im neuen Barrique (französischer und amerikanischer Eiche) ausgebaut
- 15–17°
- 75 cl
- 14% vol
- Karton à 6 Flaschen
- 259 0081

Struktur samtig
Aromatik Zwetschge, Brombeere, Ausbauaromen, Zedernholz
Passt zu Rindfleisch, Eintopf, Ragout, Wildgerichte, Käse

3

Entre Lunas Organic VDT

- Tempranillo
- 8 Monate im Barrique (französischer und amerikanischer Eiche) ausgebaut
- 15–17°
- 75 cl
- 14% vol
- Karton à 6 Flaschen
- 259 0101

Struktur geschmeidig
Aromatik schwarze Johannisbeere, Tabak, getoastetes Holz
Passt zu Pilz, Lamm, Wild, Geschnitzeltes Zürcher Art

4

Altos de la Finca VDT

- Petit Verdot, Syrah
- 18 Monate im neuen Barrique (französischer Eiche) ausgebaut
- 16–18°
- 75 cl
- 14.5% vol
- Karton à 6 Flaschen
- 259 0082

Struktur vielschichtig, komplex
Aromatik Brombeere, Waldbeere, frisch vegetativ, schwarze Johannisbeere
Passt zu Lammcarré, Roastbeef, Spare-Ribs, Wild

FINCA CONSTANCIA

Spanien

Tierra de Castilla

GESCHICHTE 2005

Gründung Die Finca Constancia ist ein hochmodernes Weingut, welches sich in der Gemeinde Otero in der Provinz Toledo befindet. Der Bau der neuen State-of-the-Art Kellerei begann im Februar 2005 und befindet sich inmitten der Reben. Am 23. Mai 2006 öffneten die Finca ihre Tore. Seither kann man drei verschiedene Weinproduktionsschritte durch gigantische Glasscheiben beobachten: Fermentation, Lagerung und Abfüllung. Der eindrucklichste Sektor ist wohl der Barriquekeller mit 1'200 Eichenholzfässern, angeordnet in fünf Lagen. Die Mission war und ist immer noch ein integriertes Weingut zu schaffen, welches sich die avantgardischen Châteaux in Bordeaux als Vorbild nimmt.

Winzerin Beatriz Paniagua

SOCIAL MEDIA

fincaconstancia.es

 @bodegafincaconstancia

 fincaconstancia

TERROIR 200 ha

Auf einer unendlich scheinenden Hochebene namens Castilla la Mancha, 90 km von Madrid entfernt, grenzt das Weingut im Norden an die Sierra de Gredos und im Süden an die Montes de Toledo. Dank der doch eher grossen Rebfläche von fast 200 ha profitiert die Finca von einer sehr heterogenen Bodenbeschaffenheit. Nach einer akribischen Bodenuntersuchung wurden 79 Parzellen definiert. Auf all diesen Parzellen wird präziser Weinbau betrieben. Zum Beispiel in der Parcela 52, wo ein lehmhaltiger Boden vorherrscht und die Wasserrückhaltekapazität besonders hoch ist, entschied man sich entsprechend für die Rebsorte Verdejo. Die Parcela 23 liegt dagegen auf kalkhaltigem Untergrund mit einer guten Drainage, was dem Tempranillo entgegenkommt. Obwohl das Klima extrem kontinental-mediterran ist, herrschen hier 82 verschiedene Mikroklimas, was zu einer ausserordentlichen Komplexität der Weine beiträgt.

HIGHLIGHTS Bio

Zum Thema Bio erzählt die Oenologin Beatriz Paniagua, welche Weinbau, Oenologie und Weinmarketing studierte, dass aufgrund der völlig intakten Natur eine naturnahe Bearbeitung und Rebpflege möglich ist und auch praktiziert wird. «Wir sind in der Bio-Umstellungsphase», berichtet sie und führt weiter aus: «Die mit den Rebsorten Tempranillo, Graciano, Garnacha und Cabernet Sauvignon bestockten Parzellen werden zudem nach biodynamischen Grundsätzen bearbeitet.» Dabei werden die Rebearbeiten konsequent nach dem Mondkalender von Maria Thun (1922 – 2012), eine Schlüsselperson in der Biodynamik, vorgenommen. Ihre Lebensaufgabe war die Verfeinerung der von Rudolf Steiner begründeten Anthroposophie. Sie entwarf den Kalender, indem sie die Mondphasen und die Stellung der Planeten berücksichtigte. Deren Konstellationen haben direkten Einfluss auf die Aussaat und Bepflanzung, sowie auf die Bearbeitung.