



MARIUS RESERVA D.O. ALMANSA 75CL, 2016, SPANIEN

Der Klassiker mit hoher Akzeptanz! In der Nase eine betörende Vanillenote, dahinter beerige Früchte. Im Gaumen dominieren reife Fruchtnoten, die von einem vollmundigen, weichen Abgang begleitet werden. Zusammen mit dem jetzt schon perfekt ausbalancierten Tannin- und Säuregerüst ist dieser dichte Reserva ein grosses Trinkvergnügen.



Finca los Timonares

PREIS PRO FLASCHE: **15.50 FR.**

PREIS AB 12 FLASCHEN **14.00 FR.**



Tempranillo (Cencibel),
Monastrell, Garnacha



14% Vol



Vegetarisch, Dunkles Fleisch,
Käse, Mild, Helles Fleisch,
Grilladen

WEIN STECKBRIEF

Artikel-Nr: Marius Reserva
Weintyp: Rotweine
Trinkreife: jetzt bis 2024
Volumen: 14%

DEGUSTATIONSNOTIZ

Der Klassiker mit hoher Akzeptanz! In der Nase eine betörende Vanillenote, dahinter beerige Früchte. Im Gaumen dominieren reife Fruchtnoten, die von einem vollmundigen, weichen Abgang begleitet werden. Zusammen mit dem jetzt schon perfekt ausbalancierten Tannin- und Säuregerüst ist dieser dichte Reserva ein grosses Trinkvergnügen.

HINTERGRUND

Ausbau: 12 Monate in neuen, amerikanischen Eichenfässern, 12 bis 18 Monate Flaschenlagerung in der Bodega. Die Trauben sind handgelesen, nicht maschinengeerntet.

Diese zur Bodega Piqueras gehörende Finca liegt mitten im Weinbaugebiet ‚La Mancha‘ auf einer Hochebene, östlich der Stadt Albacete, etwa 100 km von Valencia und Alicante entfernt. Das Klima ist extrem kontinental, d.h. im Winter kalt und im Sommer heiss. Die Erträge sind niedrig, was eine ausgezeichnete Qualität des Traubengutes zur Folge hat. Unser Produzent hat mehrere Auszeichnungen im In- und Ausland erhalten und ist bekannt für ein fast unglaubliches Preis-Leistungsverhältnis.

✦ WINZER & WEINGUT

Finca De Los Timonares

Jahrzehntelang hatte das südostspanische Qualitätsweingebiet im Verborgenen geschlummert, weil die meisten Weine die Region gar nicht verliessen. Mit Juan-Pablo Bonete beginnt die Geschichte neu. Der studierte Önologe begann den von seinem Vater Mario übernommenen Betrieb grundlegend zu modernisieren. Er hatte erkannt, dass er in Almansa beste Klimabedingungen vorfindet. Weitere Qualitätsfaktoren sind modernste Anbaumethoden in neuen Pflanzflächen nebst der aufwändigen Pflege alter Rebbestände. Die knorrigen Rebstöcke mit ihren tiefen und fein verzweigten Wurzeln verleihen den Trauben zusätzlich Finesse. Die Bereitung der Weine mit modernster Kellertechnik und der Erfahrung traditionellen Weinbaus bringen kraftvolle Reservas und feingliedrige, sortenreine Weine terroirtypischer Traubensorten wie Monastrell, Syrah und Cabernet Sauvignon hervor.

Adresse

Finca de los Timonares,
Almansa, Spain

