



GRAN MARIUS SELECCIÓN D.O. ALMANSA 75CL, 2013, SPANIEN

Unser Best-Buy! Die Selektion der Finca Los Timonares. Dichtes, tiefes Violett, in der Nase eine intensive und zugleich raffinierte Vanillenote, dahinter beerige, reife Früchte. Im Mund viel Druck und Schmelz, sehr körperreich und konzentriert mit herrlichen Tanninen.



Finca los Timonares

PREIS PRO FLASCHE: **26.50 FR.**

PREIS AB 6 FLASCHEN: **24.50 FR.**



Monastrell, Tempranillo, Sirah,
Garnacha Tintorera



14.5% Vol



Vegetarisch, Dunkles Fleisch,
Käse, Mild, Helles Fleisch, Pasta
& Risotto, Wildgerichte,
Grilladen

WEIN STECKBRIEF

Artikel-Nr: Gran Marius Selección 3n
Weintyp: Rotweine
Trinkreife: jetzt bis 2024
Volumen: 14.5%

DEGUSTATIONSNOTIZ

Dichtes, tiefes Violett, in der Nase eine intensive und zugleich raffinierte Vanillenote, dahinter beerige, reife Früchte. Im Mund viel Druck und Schmelz, sehr körperreich und konzentriert mit herrlichen Tanninen.

HINTERGRUND

Die Trauben sind handgelesen, nicht maschinengeerntet. Ausbau: 18 Monate in amerikanischen Eichenfässern.
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

