

Weine Spanien



Castilla – La Mancha

Castilla - La Mancha ist und bleibt weiterhin das grosse Terroir des spanischen Weinbaus mit einem enormen Potential. Jahr für Jahr sind signifikante Qualitätssteigerungen zu verzeichnen und das Gebiet profiliert sich zusehends zum neuen spanischen Wein-El Dorado.

Más que Vinos, Dosbarrios (Toledo)

Castilla VdT

"Más que Vinos" (Mehr als Wein) ist der Name, unter dem das rastlose Önologen-Team Margarita Madrigal, Alexandra Schmedes und Gonzalo Rodríguez begonnen hat, eigene Weine zu machen. Zu diesem Zweck haben sie in Dosbarrios eine aus dem Jahre 1851 stammende Bodega La Plazuela rehabilitiert. Ihr Ziel: Weine mit Charakter zu machen, versteckte Möglichkeiten zu entdecken und neue Eindrücke zu präsentieren.

Das Know-How des Teams beruht auf jahrelanger Erfahrung in verschiedenen Weinbaugebieten Spaniens, Frankreichs, Italiens, Deutschlands, Südafrikas und Australiens. Das Team ist im Weiteren auch für die Weine von Remirez de Ganuza, Valserrano, Hacienda Grimon, Solabal, Luis Alegre und Baron de Ley verantwortlich und betreut noch weitere Projekte/Bodegas.

Der Ercavio Roble stammt aus ausgewählten, 15-20 Jahre alten Rebstöcken der Sorte Tempranillo aus der Meseta von Ocaña (ein Plateau auf 730-750 M.ü.M.) und präsentiert sich als wahrer Zeuge des in dieser Region vorhandenen Potentials.

Neu ist der Garnacha de la Madre erhältlich. Die Garnacha Trauben für diese Wein stammen aus dem ökologischen Weinberg La Madre in el Horcajo, der auch gleich den Namen für den Wein gibt. Kleiner Ertrag von rund 4'000 kg/ha, Handlese anfangs Oktober, danach 12 Monate in der Amphore ausgebaut und eine Produktion von nur etwa 6'000 Flaschen.

In Robert Parkers Wine Advocate, Ausgabe vom 30. Juni 2016 im Artikel über Castilla-La Mancha, schreibt die Zeitschrift, dass man die restlichen Weine der Region praktisch alle vergessen könne (das Meiste würde ohnehin zu Destillaten verarbeitet) und widmet sich vollumfänglich den Weinen von Mas Que Vinos / Bodegas Ercavio.

Nach Jahrzehnten als beratende Önologen in vielen renommierten Weingütern der Rioja hat das Trio im 2009 den ersten eigenen Wein in der Rioja produziert. LA BUENA VID ist eine Homage an die Blütezeit, welche die Rioja während der Belle Epoque erlebte - mit einem Hauch Gegenwart und Zukunft.

Unser Angebot aus der Bodegas Ercavio / Mas que Vinos:

ERCAVIO Viñas de Meseta	Tinto	2018	75 cl
-------------------------	-------	------	-------



ERCAVIO Viñas de Meseta

Castilla VdT

Jahrgang:	2018
Herkunft:	Dosbarrios (Toledo), Castilla VdT/IGP
Traubensorten:	100% Tempranillo, von alten Buschreben mit einem Ertrag von 4'000 kg/ha
Ausbau:	5 Monate in Barriques; der Säureabbau erfolgt in typischen Steinamphoren (Tinajas)
Alkoholgehalt:	14% Vol.
Kommentar:	Dunkles, sattes rot mit violetter Rand. Intensive Aromen von dunklen Früchten (Pflaumen, Heidelbeeren, Brombeeren) mit Noten von Zimt, Vanille und Kaffee. Im Mund präsentiert sich der Wein samtig, vollmundig und intensiv. Die Aromen der dunklen Früchte sind gut mit den eleganten Röstnoten eingebunden. Die Gerbstoffe sind weich. Der Abgang ist lang und erinnert an Schokolade, exotische Gewürze (z.B. Muskatnuss) und reife Früchte.
Preis:	14.50 (75 cl) 7.50 (37cl) Jg. 2017

LA PLAZUELA

Castilla VdT

Jahrgang:	2015
Herkunft:	Dosbarrios (Toledo), Castilla VdT/IGP
Traubensorten:	80% Tempranillo (Cencibel) und 20% Garnacha von 60 bis 80 Jahre alten Buschrebenalten mit einem Ertrag von max. 1'500 Kg/Ha.; Handlese
Ausbau:	Spontangärung in kleinem Edelstahltank. Der Biologische Säureabbau erfolgt in Amphore (Tinajas). Ausbau während 15 Monaten in neuen 300-Liter Barrique gefolgt von einer einjährigen Lagerung in Amphoren im Familienweinkeller von 1851, La Plazuela, im umliegenden Dorf, Dosbarrios.
Alkoholgehalt:	15% Vol.
Kommentar:	Dunkles intensives Kirschrot. Ein Bouquet von dunklen Früchten wie Brombeere und Pflaume, gepaart mit würzigen mineralischen Noten, Lakritz, Sandel und Zedernholz, Tabak und Toffee. Im Gaumen samtig, sehr vollmundig und ausgewogen. Viel Frucht gepaart mit weichen Gerbstoffen, guter Säure und schön eingebundenen Holznoten und interessanter mineralischer Komponente. Sehr langer geschmeidiger und erstaunlich frischer Abgang.
Empfehlungen:	Servicetemperatur 16°C – 18 °C. Wir empfehlen den Wein eine Stunde im Voraus zu öffnen. Passt zu Fleisch- und Wildgerichten und schwarze Bitterschokolade.
Auszeichnungen:	Wine Advocate April 2019: 95 Punkte Guía Proensa 2020: 97 Punkte
Preise:	55.00 75cl (ausverkauft) 119.00 150cl (ausverkauft)