

## **2017 MARAÑONES**BODEGA MARAÑONES - MADRID, SPANIEN





Der "Estate" Wein der Bodega, der aus 50 bis 70 Jahre biologisch bewirtschafteten Garnacha-Weinbergen gekeltert wird. Die Höhenlage variiert von 750 - 850 Meter, der Boden besteht aus Gneiss, Schiefer und Granit mit teilweise sandiger Auflage. Vergoren in großen Holzbottichen wird der Maranones unfiltriert und ungeschönt abgefüllt, nachdem er für ein Jahr in gebrauchten, französischen Fässern und 500 Liter Fässern auf der Hefe reifte. Ein eleganter, traditioneller "Old school" Rotwein mit einer präzisen, klaren, rotfruchtigen Note und einem frischen, kühlen Charakter. Ein völliger Kontrast zu den holzüberladenen Alkoholbomben aus vielen spanischen Weinregionen.

<b>Region</b> Madrid	<b>Appellation</b> Vinos de Madrid D.O.	<b>Klima</b> kontinental	<b>Dekantieren / Karaffieren</b> Ja	Empfohlene Trinktemperatur 16-18°
<b>Empfohlenes Glas</b> Burgunderglas	<b>Boden</b> Gneiss, Granit, Sand, Schiefer	<b>Höhe uber N.N.</b> 750 - 850 Meter	<b>Anbau</b> naturnah und nachhaltig	<b>Lagerfähigkeit</b> 5 bis 10
<b>Rebsorte</b> Garnacha	Ausbau ein Jahr in gebrauchten französischen Fässern und 500 Liter Fässern	Alkoholgehalt 14%	Internationale Bewertungen 93 P. Robert Parkers Wine Advocate	Restzucker



Die 2008 gegründete Bodega Maranones liegt ca. 70 Kilometer westlich von Madrid und das warme mediterrane Klima wird von der nahegelegenen Sierra de Gredos mit kühler Luft und viel Wind versorgt. Ein positiver Effekt, der die Reife verzögert und vor Fäulnis schützt. Anfänglich mussten die teilweise verwahrlosten Rebgärten erst wieder wachgeküsst werden. In einer Höhe von 650 - 850 Meter wachsen alte Albillo und Garnacha Reben (im Durchschnitt 50 Jahre) auf hartem Granit und liefern superelegante Weiß- wie Rotweine. Auf www.weinamlimit.de weiterlesen.