

2013 PICUENCOBODEGA MARAÑONES - MADRID, SPANIEN





Ein Debütwein und 300 Liter-Einzelfassabfüllung aus dem Jahr 2013 aus einer alten Albillo Real-Anlage. Nur ein Teil des Weines wurde für die 199 Flaschen entnommen, der Rest ist als Beginn einer Solera und mit dem Jahrgang 2015 aufgefüllt worden. In der Region um Madrid haben lange gereifte und oxydativ ausgebaute Weine Tradition. Das Faß wird bewusst nicht aufgefüllt, somit verdunstet im Laufe der Zeit ein Teil des Weines. Obwohl er nicht aufgesprittet wurde, wie das im Sherry Gebiet der Fall ist, hat der Picuenco über 15 % Alkohol durch die Konzentration bekommen. Knochentrocken, Honigsüße Düfte, nussig wie ein trockener Amontillado Sherry oder ein Vin Jaune "Sans Ouillage" aus dem Jura. Auf alle Fälle ein anspruchsvoller Wein für Kenner und Freaks.

Region Madrid	Appellation Vino de españa	Klima kontinental	Dekantieren / Karaffieren Ja	Empfohlene Trinktemperatur 9-12°
Empfohlenes Glas Universalglas, Weissweinglas	Boden Granit, Sand, Schiefer	Höhe uber N.N. 650 - 850 Meter	Anbau naturnah und nachhaltig	Lagerfähigkeit 15 bis 20
Rebsorte Albillo Real	Ausbau 5 Jahre in französischen, gabrauchten 300 Liter-Fässern	Alkoholgehalt 15%	Internationale Bewertungen 93 P. eRobertParker	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.