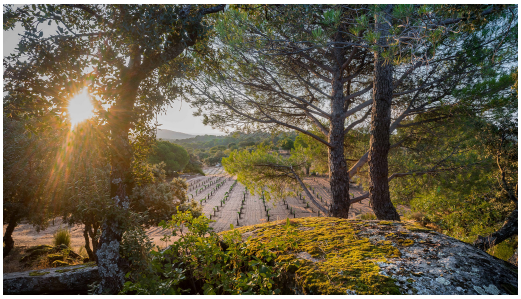
2019 Pies Descalzos

BODEGA MARAÑONES - MADRID, SPANIEN

Der Name dieser 50 Jahre alten Lage (0,7 Hektar) stammt von seinem Besitzer, der die Reben immer barfuss bearbeitete. Auf 750 Meter Höhe liefert die feste Albillotraube besonders kleine und feste Trauben mit geringem Ertrag, lediglich 22 Hektoliter pro Hektar. Die Reben wachsen auf einem 30-50 cm tiefen Sandboden, darunter befindet sich rosafarbender Granit. In diesem Jahr reifte der Wein erstmalig in einem 1200 Liter Stockinger Fuderfass für ein Jahr auf der Hefe. Weder geschönt, filtriert, noch stabilisiert. Ein großer Wein mit einer markanten Struktur, die trotz des warmen Klimas einen kühlen Kern und 13,5% Vol. Alkohol hat. Ein herbes Aroma, florale und ätherisch-kräuterige am Gaumen intensiv und satt, gestützt von einer krassen Mineralität. 1700 Flaschen

Rebsorte Albillo Real	**Region** Madrid	**Restzucker** <3 g/l	**Empfohlene Trinktemperatur** 9-12°	**Internationale Bewertungen** 93+ P. Luis Gutièrrez, Robert Parker Wine Advocate
Klima kontinental	**Appellation** Vinos de Madrid D.O.	**Säure**	**Dekantieren / Karaffieren** Ja	**Lagerfähigkeit** 5 bis 10
Boden Granit, Sand	**Anbau** naturnah und nachhaltig	**Alkoholgehalt** 13,5%	**Empfohlenes Glas** Burgunderglas	**Abgefüllt durch** Bodega Marañones, 28045 Madrid
Höhe uber N.N. 750 Meter	**Ausbau** 12 Monate im 1200L Stockinger Fuderfass	**Zusatzstoffe** Enthält Sulfite, vegan	**Verschluss** Naturkork	**Importiert durch** Wein am Limit, 20251 Hamburg



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.