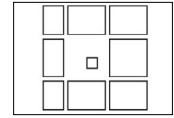


# MARANOÑES

BODEGA MARAÑONES - MADRID, SPANIEN



Der „Estate“ Wein der Bodega, der aus den drei 50 bis 70 Jahre alten, biologisch bewirtschafteten Weinbergen Olivos, La Ladera und Peña Baja 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 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. 5.600 Flaschen

<b>ANBAUGEBIET</b> Serra de Gredos	<b>CHARAKTER</b> Frisch, elegant	<b>IMPORTIERT DURCH</b> Wein am Limit, 20251 Hamburg	<b>LAGERFÄHIGKEIT</b> 5 -10 Jahre
<b>APPELLATION</b> Vinos de Madrid D.O.	<b>HÖHE ÜBER NN</b> 750 -850 Meter	<b>ABGEFÜLLT DURCH</b> Bodega Marañones, 28045 Madrid	<b>EMPFOHLENES TRINKGLAS</b> Burgunderglas
<b>KLIMA</b> Kontinental, heisse Tage und kalte Nächte	<b>ZERTIFIZIERUNG</b> Ohne Zertifikat	<b>FERMENTATION</b> Kaltmazeration, Spontanvergoren in offenen 33hl Holztanks, Pigeage	<b>KARAFFIEREN</b> Ja
<b>BODEN</b> Gneiss, Granit, Schiefer, Sand	<b>REBSORTE</b> Garnacha	<b>ZUSATZSTOFFE</b> 12 Monate im franz. 500 Liter Tonneaux Holzfass, Unfiltriert, Ungeschönt	<b>EMPFOHLENE TRINKTEMPERATUR</b> 16 - 18° C



Die Weine aus der D.O. Madrid waren lange als raubeinige Tropfen gefürchtet. Zumeist wurden sie als üble Touristenbrühen relativ teuer verklappt und von passionierten Wein-Liebhabern gemieden. Seit Anfang des Jahrtausends entdecken immer mehr versierte Investoren und Winzer die großartigen Möglichkeiten und sorgen für kleine Lichtblicke. So auch der Anwalt und Geschäftsmann J. Fernando Cornejo, der mit seinem Önologen Fernando Garcia Alonso auf 20 Hektar die hochgelegenen Weingärten der Subzone San Martin de Valdeiglesias bewirtschaftet. Auf [www.weinamlimit.de](http://www.weinamlimit.de) weiterlesen.