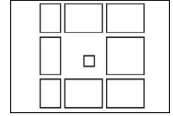


LABROS

BODEGA MARAÑONES - MADRID, SPANIEN



Ein majestätischer Rotwein, der aus einer 0,7 Hektar große Parzelle der Lage Dehesa stammt. Sie liegt auf 650 Meter Meereshöhe und der Untergrund besteht aus verwittertem Granit und Sandboden. Die Reben der Varietät „Vina de los Llores“ sind 70 Jahre alt und ergeben einen kraftvollen Rotwein mit markanter Struktur. Ausgebaut in 500 Liter Tonneaux aus französischem Holz. 2200 Flaschen

| | | | |
|---|--|---|---|
| ANBAUGEBIET Serra de Gredos | CHARAKTER Komplex, frisch, elegant | IMPORTIERT DURCH Wein am Limit, 20251 Hamburg | LAGERFÄHIGKEIT 5 -10 Jahre |
| APPELLATION Vinos de Madrid D.O. | HÖHE ÜBER NN 650 Meter | ABGEFÜLLT DURCH Bodega Marañones, 28045 Madrid | EMPFOHLENES TRINKGLAS Burgunderglas |
| KLIMA Kontinental, heisse Tage und kalte Nächte | ZERTIFIZIERUNG Ohne Zertifikat | FERMENTATION Kaltmazeration, Spontanvergoren in offenen 33hl Holztanks, Pigeage | KARAFFIEREN Ja |
| BODEN Granit, Sand | REBSORTE Garnacha | AUSBAU 12 Monate im franz. 500 Liter Tonneaux Holzfass, Unfiltriert, Ungeschönt | EMPFOHLENE TRINKTEMPERATUR 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 weiterlesen.