2018 PICARANA

BODEGA MARAÑONES - MADRID, SPANIEN

Der "kleine Weiße" nach einem Vogel aus der Gegend benannt, wird aus vier verschiedenen Lagen der Sorte Albillo, mit sehr geringen Erträgen (22 HL) gekeltert. Diese frühreifende Rebsorte gilt als äußerst empfindlich, ist jedoch bestens an die Bedingungen der Region angepasst. Die 30-70 Jahre alten Reben ergeben einen aromatischen Wein, der in gebrauchten 500-700 Liter Fässern 10 Monate auf seiner Hefe gereift wird. Die steinigen Böden kann man im fertigen Wein förmlich riechen. Ein puristischer, klarer Weißwein der mehr als nur interessant, sondern charakterstark ist. Stark!

Region Madrid	**Appellation** Vinos de Madrid D.O.	**Klima** kontinental	**Dekantieren / Karaffieren** Ja	**Empfohlene Trinktemperatur** 9-12°
Empfohlenes Glas Burgunderglas	**Boden** Granit, Sand, Schiefer	**Höhe uber N.N.** 650 - 850 Meter	**Anbau** naturnah und nachhaltig	**Lagerfähigkeit** 0 bis 5
Rebsorte Albillo Real	**Ausbau** 10 Monate in gebrauchten 500-700 l Fässern auf der Feinhefe gereift	**Alkoholgehalt** 13%	**Internationale Bewertungen** 92 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.