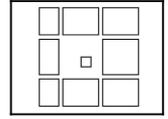


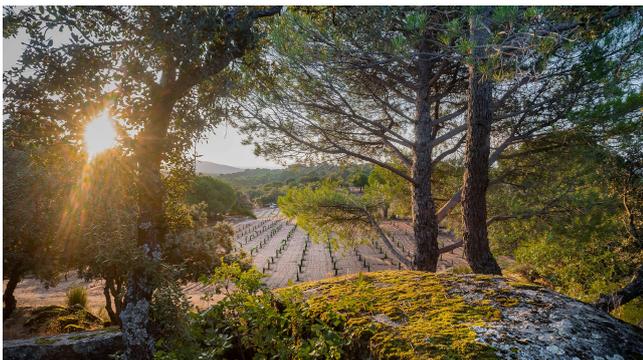
2016 PEÑA CABALLERA

BODEGA MARAÑONES - MADRID, SPANIEN



Sehr karge Böden mit pinkfarbenem Granit und einer 50 - 70 cm dicken sandigen Auflage. Der Weingarten befindet sich auf einer 750 Meter hohen Hügelspitze und ergibt einen Weltklasse-Garnacha mit einem betörenden Duft von reifen Erdbeeren, weißem Pfeffer, orientalischen Gewürzen und einem unendlich langen Geschmack, der von einer frischen Säure getragen wird. Die Essenz dieser Sorte. 12 Monate in gebrauchten Holzfässern gereift.

Region Madrid	Appellation Vinos de Madrid D.O.	Klima kontinental	Dekantieren / Karaffieren Ja	Empfohlene Trinktemperatur 16-18°
Empfohlenes Glas Burgunderglas	Boden Granit, Sand, Schiefer	Höhe über N.N. 850 Meter	Anbau naturnah und nachhaltig	Lagerfähigkeit 5 bis 10
Rebsorte Garnacha	Ausbau 12 Monate in franz. 500 l Tonneaux Fässern	Alkoholgehalt 14%	Internationale Bewertungen 96 P. eRobertParker	Restzucker



Die 2008 gegründete Bodega Marañones 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 Rebgrärten 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.