WEIN AM LIMIT
MIT HENDRIK THOMA

DARIO

BODEGA MARAÑONES - MADRID , SPANIEN

Dario aka „der kleine Großneffe“ ist ein Synonym in der Sierra de Gredos für die Morate oder Morenillotraube und ist immer am besten aus kühlen Jahren. Der Dario hat typisch florale, kräuterige und rotberige Aromen. Unter den Maranones Gewächsen ist er der eleganteste, feinste Cru. Die biologisch bewirtschaftete Weinbergslage namens „Angorrita“ befindet sich auf 770 Meter Meereshöhe auf stark verwittertem Granit mit östlicher Ausrichtung. Spontanvergoren, nicht entrappt, ungefiltert, unstabilisiert reifte der Stoff für 12 Monate in gebrauchten 500 Liter fassenden französischen Tonneaux. 3400 Flaschen

ANBAUGEBIET Sierra de Gredos	**CHARAKTER** Fruchtig, frisch, elegant	**IMPORTIERT DURCH** Wein am Limit, 20251 Hamburg	**LAGERFÄHIGKEIT** 5 -10 Jahre
APPELLATION Vinos de Madrid D.O.	**HÖHE ÜBER NN** 770 Meter	**ABGEFÜLLT DURCH** Bodega Marañones, 28045 Madrid	**EMPFOHLENES TRINKGLAS** Universalglas, Burgunderglas
KLIMA Kontinental, heisse Tage und kalte Nächte	**ZERTIFIZIERUNG** Ohne Zertifikat	**MAZERATION** Kaltmazeration, Mit 100% Rappen spontan-vergoren in offenen 33hl Holztanks	**KARAFFIEREN** Nein
BODEN Verwitterter Granit, Schiefer, Sand	**REBSORTE** Morenillo (Morate)	**FERMENTATION** 12 Monate im franz. 500 Liter Tonneaux Holzfass, Unflitriert, Ungeschönt	**EMPFOHLENE TRINKTEMPERATUR** 14 - 16° 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.