

GRAN MARIUS RESERVA SUPERIOR

2018 / 75 cl



Bodegas Piqueras

Jahrzehntelang hatte das südostspanische Qualitätsweingebiet im Verborgenen geschlummert, weil die meisten Weine die Region gar nicht verliessen. Mit Juan-Pablo Bonete beginnt die Geschichte neu. Der studierte Önologe begann den von seinem Vater Mario übernommenen Betrieb grundlegend zu modernisieren. Er hatte erkannt, dass er in Almansa beste Klimabedingungen vorfindet. Weitere Qualitätsfaktoren sind modernste Anbaumethoden in neuen Pflanzflächen nebst der aufwändigen Pflege alter Rebbestände. Die knorrigen Rebstöcke mit ihren tiefen und fein verzweigten Wurzeln verleihen den Trauben zusätzlich Finesse. Die Bereitung der Weine mit modernster Kellertechnik und der Erfahrung traditionellen Weinbaus bringen kraftvolle Reservas und feingliedrige, sortenreine Weine terroirtypischer Traubensorten wie Monastrell, Syrah und Cabernet Sauvignon hervor.

Hinweis: enthält Sulfite

Trinkreife
Traubensorten
Passend zu

bis 2030

Cabernet Sauvignon, Garnacha Tintorera, Monastrell, Syrah, Tempranillo

Geflügel, Kalb, Schwein, Käse, Pastagerichte & Risotto, Rind, Lamm, Strauss, Vegetarisch, vom Grill, Wildgerichte

Degustationsnote

Gran Marius Reserva Superior beeindruckt mit Tiefe und Eleganz. Dieser Rotwein aus der D.O.P. Almansa vereint 100 % Tempranillo-Trauben, die auf 940–960 Metern Höhe in nährstoffarmen, kalkreichen Böden gedeihen. Nach sorgfältiger Handlese reift der Wein 24 Monate in Fässern aus französischer und amerikanischer Eiche und entwickelt dabei komplexe Aromen. In der Nase verführt er mit dunklen Beeren, Vanille, Tabak und feinen Gewürzen. Am Gaumen zeigt er sich vollmundig, mit seidigen Tanninen, einer ausgewogenen Struktur und einem langen, harmonischen Abgang.

