MARIUS BLANCO

2025 / 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 Sulfit

Trinkreife	bis 2028
Traubensorten	Sauvignon Blanc, Verdejo
Passend zu	Apéro, Asiatisch, Geflügel, Kalb, Schwein, Käse, Meerfisch & Meeresfrüchte, Pastagerichte & Risotto, Süsswasserfisch, Vegetarisch
Degustationsnote	Ein ehrlicher, fruchtiger Weisswein mit einer an Chasselas erinnernden Nase. Klar strukturiert, schöne dezente Frucht, rassig und frisch. Ein idealer Begleiter zu Fisch, Spargeln, Käse oder wunderbar für und zu Fondue oder zu Raclette. Im Sommer und Winter der leichte, süffige Apérowein.