

# MARIUS CRIANZA

2020 / 75 cl



## Finca Los Timonares

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.

### Trinkreife

bis 2025

### Traubensorten

Cabernet Sauvignon, Monastrell, Tempranillo

### Passend zu

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

### Degustationsnote

Ein herrlicher Alltagswein und trotzdem komplex. Frucht, Säure und Tannine sind harmonisch ausgebaut. Langer und harmonischer Abgang. Ein idealer Begleiter zu Fleisch, Grilladen, Käse aber auch zu kräftigen Fischarten.