

MARIUS RESERVA

2018 / 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

Garnacha, Monastrell, Tempranillo

Passend zu

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

Degustationsnote

In der Nase eine betörende Vanillenote, dahinter beerige Früchte. Im Gaumen dominieren reife Fruchtcharakteren, die von einem vollmundigen, weichen Abgang begleitet werden. Zusammen mit dem perfekt ausbalancierten Tannin-Säuregerüst wird dieser dichte Reserva zum grossen Trinkvergnügen.