MARIUS UNICO BLANCO (SPÄTLESE)

2024 / 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, Spätlese, Verdejo
Passend zu	Apéro, Asiatisch, Käse, Pikante Gerichte, Süssspeisen
Degustationsnote	Vollfruchtig und aromatisch nach Honigmelone, Pfirsich, Mango und exotischen Früchten, mild und leicht spritzig, mit einem sehr langen Abgang. Wirklich fruchtig und frech! Für Liebhaber der fruchtigen Apéro-Weine, passt er auch sehr gut zu pikanten Käsesorten und überrascht zu leicht scharfen Currys und Asiatischer Küche. Gut gekühlt servieren!