

MARIUS UNICO

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	Monastrell, Spätlese
Passend zu	Asiatisch, Käse, Pikant, Süßspeisen, Wildgerichte
Degustationsnote	Marius Unico ist nicht der klassische ‚Bratenwein‘: er passt nicht zu salzigem Essen, aber zu sauren, süßen oder scharfen Speisen. Den Unico trinkt man aber auch einfach so, in geselliger Runde, zum Jassen, zu einem guten Film oder einem spannenden Buch . . . Leicht gekühlt (Kellertemperatur) ist der Marius Unico ein herrlich süffiger Apérowein.