

DRINKS.

Bodegas Mauro Vino de la Tierra de Castilla y León 2021 75cl



Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	50010021
Alkoholgehalt	14.5%
Flascheninhalt	75cl
Herkunftsland	Spanien
Region	Castilla y León
Abfüller	Bodegas Mauro, Carretera de Villabañez Km1, 47320 Tudela de Duero, Valladolid
Marke	Mauro
Typ	Rotwein
Allergene	enthält Sulfite
Degustationsnotiz	Kräftige Aromen von Pflaumen, Gewürzen und Süssholz. Präzise Tannine, frische und geschmeidige Haptik.
Verkehrsbezeichnung	Rotwein
Details	90% Tempranillo, 10% andere Reben
Etikette	klassisch
Bio	Keine Angaben
Vegan	Keine Angaben
Kosher	Keine Angaben
Verschluss	Korken
Tannin	Ja
Trinktemperatur	16-18 Grad



Jahrgang	2021
Passend zu	Grill, Käse, Kalb- und Rindfleisch, Lamm, Risotto, Wild

Beschreibung

Nur knapp 10km von der Grenze des spanischen Top Anbaugebietes D.O. Ribera del Duero liegt die Kellerei Mauro. Im historischen Städtchen Tudelo del Duero in der Provinz Valladolid, hat sich Mariano Garcia in den achtziger Jahren niedergelassen und die Kellerei in Andenken an seinen Vater gegründet. Er hat dabei Unterstützung von seinen beiden Söhnen Alberto und Eduardo, um die 90 Hektar an eigenen Weinbergen zu bewirtschaften. Die Reben sind teilweise über 35 Jahre alt, die Böden im Gebiet sind sehr kalk- und lehmhaltig, die dabei dominierende Weinsorte ist Tempranillo, begleitend werden Syrah und Cabernet Sauvignon angepflanzt. Die Lese der Trauben findet jeweils zwischen September und Oktober statt, dabei werden die Cluster von Hand in kleinen 15kg Boxen gesammelt und einer strengen Selektion unterzogen. Die alkoholische Gärung erfolgt auf eigener Hefe und die anschließende Mazeration dauert mindestens zwei Wochen. Der Wein wird für rund 15 Monate in einer Kombination aus amerikanischen und französischen Fässern unterschiedlichen Alters ausgebaut.