

# ERCAVIO VINAS DE MESETA TEMPRANILLO 2017

## MAS QUE VINOS



**Klarheit** klar  
**Farbe** mittleres Rubinrot  
**Sonstiges** -



**Intensität** -  
**Komplexität** mittel



**Süße** ● ● ● ● ●  
**Säure** ● ● ● ● ●  
**Bitterkeit** ● ● ● ● ●  
**Körper** ● ● ● ● ●  
**Holzeinsatz** ● ● ● ● ●  
**Tannin** ● ● ● ● ●  
**Mineralität** ● ● ● ● ●  
**Komplexität** ● ● ● ● ●  
**Abgang** ● ● ● ● ●



**Harmonie** harmonisch  
**Typizität** typisch  
**Bewertung** gut  
**Trinktemperatur** 14 bis 16 °C  
**Trinken bis** 2026



**ANBAUGEBIET:** KASTILIEN D.O., SPANIEN

**REBSORTE:** TEMPRANILLO

**WEINTYP:** SAFTIG-WEICH

**PREIS:** 8,60 €

**AROMEN:**  
 BROMBEERE ◀  
 SÜSSKIRSCHEN ◀  
 MARMELADE ◀  
 LAKRITZE ◀  
 ZIMT ◀

gegrilltes Fleisch & Würste,  
 geschmortes Fleisch, gegrilltes  
 oder gebratenes Geflügel,  
 Nudelgerichte & Teigtaschen,  
 Gerichte mit viel Tomate,  
 Risotto & Reisgerichte, Pizza,  
 Pilzgerichte, Schnittkäse,  
 Hartkäse

# WINZER

Margarita Madrigal, Alexandra Schmedes und Gonzalo Rodriguez sind drei Winzer aus Kastilien mit langjähriger Erfahrung. 1998 lernten sie sich kennen und gründeten bereits 1999 ihr eigenes Weingut "Mas Que Vinos". Hier im Ort Dosbarrios in der kastillischen Hochebene, der Meseta de Ocana, ca. 80 km von Madrid entfernt herrscht kontinentales Klima mit sehr heißen Sommern und kalten Wintern. Das Weinbaugebiet Kastilien – La Mancha hat jährlich rund 200 Sonnentage und die Bergketten schirmen das Gebiet von Einflüssen des Atlantiks und des Mittelmeers ab. Ihre rund 35 Hektar mit sehr alten Buschreben (größtenteils über 80 Jahre alt) bewirtschaften die drei komplett ökologisch. Dabei verzichten sie weitestgehend auf jegliche maschinellen Eingriffe in den Weinbergen, sowie auf Pestizide und chemische Dünger. Den Großteil der Weine vergären sie mit natürlich vorkommenden Hefen und einen kleinen Teil der Ernte bauen sie sogar in alten Amphoren aus. Außerdem wurde die Wiederbelebung regionaler Traditionen zur Grundlage ihrer Arbeitsweise, die insbesondere durch die Rebsorten Cencibel, Garnacha, Malvar und Airen geprägt ist. Somit präsentieren Margarita, Alexandra und Gonzalo eine herrliche Kollektion handwerklich erstellter Weine, die viel Wärme in sich tragen, ohne dabei einseitig marmeladig zu sein. In ihren Weinen trifft saftige Frucht auf erfrischende Struktur und Biss!

# WEIN

Ein Allrounder, der einem warm ums Herz werden lässt!

Der Wein stammt von 30 bis 50 Jahre alten Buschreben und wird auf 750 Metern über dem Meeresspiegel angebaut, um die Fruchtaromen und Frische im Wein zu erhalten. Er stammt zu 100% aus der Rebsorte Tempranillo, die in Kastilien auch als Cencibel bezeichnet wird. Die Trauben werden von Hand gelesen und in kleinen Edelstahltanks spontan vergoren. Die malolaktische Gärung erfolgt in großen Amphoren aus Ton. Anschließend reift der Wein sechs Monate in französischen Eichenfässern.

Im Glas hat er eine kräftige dunkelrote Farbe mit violetten Nuancen. Die Nase ist intensiv mit Aromen von dunklen Früchten wie Schwarzkirsche, Heidelbeeren und Brombeeren, durchaus auch in einer etwas warmen marmeladigen Variante, gepaart mit dezenten Lakritz-, Zimt- und Kaffeenoten. Am Gaumen setzt sich die Intensität der Aromen fort, es kommen noch Gewürznoten wie Nelke oder auch Schokolade dazu. Samtig und vollmundig im Abgang.

Auch als Essensbegleiter ist der Tempranillo ein Allrounder: er passt sowohl zu Pizza, Pilz-Gerichten, Risotto, Pasta, aber auch zu gegrilltem oder geschmortem Fleisch und Wildgerichten. Dazu ein unschlagbares Preis-Genuss-Verhältnis.