

# ERCAVIO ROSADO 2020

## MAS QUE VINOS



**Klarheit**  
**Farbe**  
**Sonstiges**

klar  
mittleres Lachsrosa  
-



**Intensität**  
**Komplexität**

mittel  
mittel



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



**Harmonie**  
**Typizität**  
**Bewertung**  
**Trinktemperatur**  
**Trinken bis**

harmonisch  
typisch  
ordentlich  
6 bis 8 °C  
2022



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

**REBSORTE:** TEMPRANILLO

**WEINTYP:** KERNIG-FRISCH

**PREIS:** 6,70 €

**AROMEN:**  
ERDBEERE ◀  
BROMBEERE ◀  
HIMBEERE ◀

als Aperitif, gegrilltes Fleisch & Würste, gedünsteter Fisch, gegrillter oder gebratener Fisch, gegrilltes oder gebratenes Geflügel, Sushi & Co., dezente asiatische Gerichte, Brotzeit, gehaltvolle Salate, Ofen- und Pfannengemüse, Pizza, Spargelgerichte

# 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!