ERCAVIO VINAS DE MESETA TEMPRANILLO 2018
MÁS QUE VINOS

Klarheit	klar
Farbe	mittleres Rubinrot
Sonstiges	-

Intensität	-

Süße	●○○○○
Säure	●●●○○
Bitterkeit	●○○○○
Körper	●●●●○
Holzeinsatz	●●○○○
Tannin	●●●○○
Komplexität	●●●○○
Abgang	●●●○○

Bewertung	gut
Trinktemperatur	14 bis 16 °C



ANBAUGEBIET: KASTILIEN D.O., SPANIEN

REBSORTE: TEMPRANILLO

PREIS: 8,90 €

AROMEN:

- BROMBEERE
- SCHWARZE KIRSCHE
- KONFITÜRE
- LAKRITZE
- ZIMT

WINZER

Die Bodega Más Que Vinos wurde 1999 von den drei befreundeten Winzern Margarita Madrigal, Alexandra Schmedes und Gonzalo Rodríguez in Kastilien gegründet. Kennengelernt hat sich das Trio 1998 bei einer Veranstaltung im Rioja. Sie waren von Anfang an auf einer Wellenlänge und beschlossen daher, sich beruflich zusammenzutun. Sie starteten mit Önologieberatung, quasi als Flying Winemakers, merkten jedoch schnell, dass sie eigentlich gerne etwas Eigenes schaffen möchten. Als sich 1999 die Möglichkeit bot, in den Familienbetrieb von Gonzalo einzusteigen, zögerten sie nicht lange. Das Weingut in Dosbarrios existiert bereits seit 1851 und liegt in der kastilischen Hochebene Meseta de Ocaña, ca. 80 km von Madrid entfernt. Zu ihm gehören alte Rebanlagen mit vielen autochthonen Rebsorten, sowie ein entsprechendes Weingutsgebäude zur Herstellung der Weine. Maßgebend für den Weinbau dort ist das vorherrschende kontinentale Klima mit seinen sehr heißen Sommern und kalten Wintern. Übersetzt bedeutet Más Que Vinos „mehr als Wein“ und das ist auch das Motto der drei Freunde. Mit einer Mischung aus Tradition und Moderne entlocken sie mit ihrer leidenschaftlichen Arbeit der kargen Landschaft ausdrucksstarke Weine, die mittlerweile alle nach ökologischen Maßstäben hergestellt sind. Dabei kommen sowohl modernste Kellertechnik, als auch alte Amphoren zum Einsatz, die die jeweilige Stilistik des Weins unterstreichen.

WARUM WIR DIE WEINE VON MAS QUE VINOS IM PROGRAMM HABEN

Mit ihrer vielfältigen Kollektion handwerklich hergestellter Weine, haben Margarita, Alexandra und Gonzalo sich über die Jahre einen Namen gemacht. Und das trotz der widrigen Bedingungen - sowohl im Weinberg, als auch mit der geringen Bekanntheit (und Ruf) der Region. Das Ergebnis sind herrliche Weine, die viel Wärme in sich tragen, ohne

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.