

# TERREUS 2020



Mauro, Vino de la Tierra

## GESCHMACK

<b>Süße</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Säure</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Körper</b>	schlank	● ● ● ● ●	voll
<b>Reife</b>	jugendlich	● ● ● ● ●	voll gereift
<b>Intensität</b>	verhalten	● ● ● ● ●	ausgeprägt
<b>Mineralität</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Holzeinsatz</b>	kein Holz	● ● ● ● ●	sehr viel Holz
<b>Komplexität</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Länge</b>	kurz	● ● ● ● ●	sehr lang

## AROMEN

Brombeere  
Blaue Pflaume  
Schwarzer Pfeffer  
Lakritze  
Zedernholz  
Räucherschinken  
Wacholderbeere  
Gereiftes Fleisch

## ANLASS

besonders lagerbar  
Essensbegleiter

## LAGERN & SERVIEREN

2022 bis 2036  
14 bis 16°C  
ein bis drei Stunden dekantieren  
großes Rotweinglas Bordeaux

## STIL

körperreich  
energiegeladen  
finessenreich  
erfrischende Säure  
zupackendes Tannin



## WEINBAU

Rebsorten  
Weinberg

Tempranillo  
Einzellage Terreus

## WEINBEREITUNG

Gärung  
Ausbau

Reinzuchtheife  
ausgedehntes  
Hefelager  
Verzicht auf Filtration  
und Schönung  
minimale Zugabe von  
Schwefel  
teils kleine und große  
Holzfässer

Lagerung

## BEWERTUNG

einfach geniessen

96/100

# BODEGAS MAURO

Die Bodega Mauro liegt vor den Toren der D.O. Ribera del Duero. Mariano Garcia, ehemals bei Vega Sicilia als technischer Berater beschäftigt, kreiert hier seine eigenen Weine. Die Trauben kommen ausschließlich von eigenen Reben (85% Tempranillo und 15% Garnacha), die über 60 Jahre alt sind. Mariano Garcia's Weine zählen längst zur internationalen Elite. Seine neuesten Kreationen sind Aalto und Leda, die ebenfalls vom Start weg beste Bewertungen einfahren konnten und auch keiner D.O. angehören, sondern „lediglich“ als Vino de Mesa auf den Markt kommen.