



WEINBESCHRIEBE

Spanien

Daniel Weber
info@friho.ch

Corriente

Telmo Rodriguez

Rebsorte

Graciano, Gamacha, Tempranillo

Beschreibung

Wo immer auf der iberischen Halbinsel herausragende Weine gekeltert werden, ist der berühmte Weinmacher Telmo Rodríguez nicht weit. Er hat ein unschlagbares Gespür dafür, aus den unterschiedlichsten Terroirs und Traubensorten das Maximum herauszuholen. Ende der 1990er Jahre stiessen Telmo Rodríguez und Pablo Eguzkiza bei ihren Besuchen rund um das historische Anbaugebiet der südcastilischen Kleinstadt Cebreros auf eines der aussergewöhnlichsten Terroirs des Landes. Die malerischen Landschaften der Provinz Ávila beherbergen uralte, äusserst resistente Pflanzungen auf Granit- und Schieferböden, die erstklassiges Garnacha Lesegut hervorbringen. Der blumige Pegaso Granito ist ein Muss für Garnacha Fans und eine Entdeckung für Freunde von terroirbetonten Weinen. Pegaso Barrancos de Pizarra besticht mit mineralischer Frische und fliesst majestätisch über die Zunge!



Degustationsnotiz

Kirschrote Farbe. In der Nase Frucht, Kaffee und Kokosnuss. Am Gaumen leicht süssliche Nuancen wie Bonbon, typische Tempranillo Frucht, Toastnoten und schön integrierte, feine Tannine. Ein fruchtiger Abgang.

Preis

Sfr. 17.50



Finca Antigua Tempranillo

Finca Antigua

Rebsorte

100 % Tempranillo

Beschreibung

Die im Hochland von Cuenca auf 950 Meter und damit an der Weinwachstumsgrenze gelegene Finca Antigua befindet sich seit 1998 im Besitz der Familie Bujanda. Bepflanzt ist das 10 km² grosse Anwesen in der La Mancha mit 421 Hektar Weingärten, in denen nebst den einheimischen Trauben Tempranillo und Garnacha auch Cabernet, Merlot, Syrah und Petit Verdot wachsen. Alle Weine, die Chefweinemacher Lauren Rosillo auf der Finca bereitet, werden aus eigenen Trauben gekeltert; auch in schwierigen Jahren wird nicht zugekauft. Das Herzstück der Weinlinie sind die reinsortigen Rotweine, die je nach Jahrgangsqualität zwischen drei und acht Monaten in der Barrique ausgebaut werden. Obschon die Kellerei mit der neusten Technologie ausgestattet ist, kommt bei der Weinbereitung stets die grösste handwerkliche Sorgfalt zum Tragen. Die 2003 eingeweihte Bodega ist ein perfektes Beispiel avantgardistischer und effizienter Architektur, die vollkommen im Einklang mit dem Stil der Weine steht, welche die Finca erzeugt. Stahl, Stein und Zement wurden beim Bau des spektakulären Gebäudes verwendet, das aus drei schachelförmigen Gebäudeteilen besteht und kontrastreich vom Bewässerungsbecken umgeben ist.



Degustationsnotiz

Rein und glänzendes Granatviolett. In der Nase fruchtig, kompottige Aromen. Vanille, Yoghurt, Toffee und weisse Schokolade. Am Gaumen fleischig, elegante, Tannine. Ein fruchtig, frisches, vollmundiges Finish.

Preis

Sfr. 11.00



Finca Montepedroso BLANCO

Finca Montepedroso

Rebsorte

100 % Verdejo

Beschreibung

Direkt am nördlichen Stadtrand von Rueda ziehen sich die 25 Hektar Verdejo-Weinberge der Finca Montepedroso über einen Hügel hinweg. Nachdem die Familie Martinez Bujanda das Anwesen im Jahre 2008 erwarb, machten sich die drei Bujandas an die Errichtung einer kleinen und schmucken Kellerei, die 2012 eingeweiht wurde. Das Projekt entspricht der Qualitäts-Philosophie der riojanischen Weinunternehmerfamilie, da es sich ebenso wie bei Finca Valpiedra in Rioja und Finca Antigua in La Mancha um eine Einzellage handelt, deren Trauben in einer Kellerei verarbeitet werden, die sich in nächster Nähe der Rebanlagen befindet. Der gleichnamige Weißwein entsteht ausschließlich aus den eigenen Finca-Trauben und zählt damit zu den wenigen echten Terroir-Verdejos im Anbaugebiet Rueda. Weinmacher Lauren Rosillo selektioniert sein Lesegut streng und produziert nur knapp 100.000 Flaschen. Bevor der weinige Montepedroso Verdejo auf den Markt kommt, reift der Wein fünf Monate im Tank auf der Feinhefe und entwickelt so seinen bemerkenswerten Tiefgang.



Degustationsnotiz

Zitronengelbe Farbe. In der Nase rein und intensiv. Aprikose, Pfirsich, Fenchel, grüne Mandelschale, Grapefruit, Lichi und grüner Apfel. Am Gaumen schönes Volumen, gut strukturiert. Aromen von frisch geschnittenem Heu. Schön ausbalancierte Säure, viel Fruchtigkeit und Frische. Ein langes, erfrischendes Finish.

Preis

Sfr. 13.50

