

DRINKS.

Mauro VS Vino de la Tierra de Castilla y León 2021 75cl



Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	50035121
Alkoholgehalt	14.5%
Flascheninhalt	75cl
Herkunftsland	Spanien
Region	Duero-Tal (Kastilien-León)
Abfüller	Bodegas Mauro, Carretera de Villabañez Km1, 47320 Tudela del Duero (Valladolid), Espagne
Marke	Mauro
Typ	Rotwein
Allergene	enthält Sulfite
Alter	26 Monate
Degustationsnotiz	am Gaumen üppig, dicht und reif mit feinen Tanninen sowie zurückhaltender Säure. Zu vernehmen sind holzig-würzige Aromen von Eiche, Tabak, Vanille, Schokolade und Röstkaffee, fruchtige Töne von Brombeeren, Pflaumen und Cassis sowie erdig-mineralische Nuancen von Leder, Balsamico und Graphit. Dazu gesellen sich Anklänge von Lakritze, Pfeffer, Kirschen und Feigen.
Verkehrsbezeichnung	Rotwein
Details	aus 100% Tempranillo



Etikette	klassisch
Bio	Ja
Vegan	Ja
Kosher	Keine Angaben
Verschluss	Korken
Tannin	Ja
Trinktemperatur	16-18 Grad
Jahrgang	2021
Passend zu	Kalb- und Rindfleisch, Lamm, Rotes Fleisch, Schwein

Beschreibung

Die Weine der Bodegas Mauro definieren sich als «Vinos de la Tierra de Castilla y León» und sind damit Spiegelbilder des einzigartigen Terroirs auf der vom Duero durchflossenen Hochebene von Valladolid. Das 1978 gegründete Unternehmen hat bereits unzählige Jahrgangsweine in dem historischen, unterirdischen Reifungskeller ausgebaut. Als modernes Gegenstück liess man 2004 ein neues Produktionsgebäude etwas ausserhalb von Tudela del Duero errichten, in dem die meisten Arbeitsschritte stattfinden. Im Besitz der Bodegas Mauro befinden sich 80 Hektar, die hauptsächlich mit Syrah und mit Tinto Fino bestockt sind. Die Weinreben sind im Durchschnitt 25 bis 35 Jahre alt und liefern Ernteerträge zwischen 3000 und 5000 kg pro Hektar. Das Klima ist kontinental geprägt und trägt atlantische Einflüsse - so kommt es öfters vor, dass die Weinreben in den kühlen Winternächten von einer dünnen Schneedecke bedeckt sind.

Die Tempranillo-Trauben für den Mauro VS wurden in den Gemeinden Tudela del Duero und Traspinedo eingesammelt und in Kisten mit 15kg Fassungsvermögen zur Kellerei transportiert. Dort wurden sie akribisch aussortiert und in grosse Edelstahlbehälter, die sich ein Stockwerk tiefer befinden, fallen gelassen. Die Vinifizierung erfolgte ortsspezifisch. Für die alkoholische Gärung und die Mazeration liess man dem Wein zwei bis drei Wochen Zeit. Der Rotwein durfte abschliessend 26 Monate in französischen Eichenbarriques verbringen, sodass er im Februar 2024 abgefüllt wurde. Der ausdrucksstarke Wein, der sich von würzigen Eichenholznoten und schwarzen Früchten dominiert sieht, ist ein vorzüglicher Begleiter zu gebratenem rotem Fleisch, iberischem Schweinefleisch oder Lammkotelett.