

DRINKS.

Casa Rojo Macho Man Tierra de Murcia IGP 2021 75cl



Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	80003521
Alkoholgehalt	14%
Flascheninhalt	75cl
Herkunftsland	Spanien
Region	Murcia
Abfüller	Casa Rojo Bodega y Viñedos SL, Ctra. La Zarza KM 8, Paraje de La Raja, Murcia, Espagne
Marke	Casa Rojo
Typ	Rotwein
Allergene	enthält Sulfite
Degustationsnotiz	In der Nase balsamische Mentholaromen mit Anklängen von mediterranen Kräutern und dunklen Beerenfrüchten. Am Gaumen fleischig mit reifen Fruchtaromen und harmonisch seidig.
Verkehrsbezeichnung	Rotwein
Details	Monastrell 90 %, Syrah 5 %, Petit Verdot 5 %, in amerikanischen & französischen Eichenfässern 12 Monate ausgebaut, 165.000 Flaschen wurden abgefüllt
Etikette	grafisch
Bio	Keine Angaben
Vegan	Ja



Kosher	Keine Angaben
Verschluss	Korken
Tannin	Ja
Trinktemperatur	16-18 Grad
Jahrgang	2021
Passend zu	Grill, Pizza & Pasta, Rotes Fleisch

Beschreibung

Laura Muñoz-Rojo und Jose Luis Gomez wollten einfach nur glücklich sein. Deshalb entschieden sie sich dazu, die besten Weine aus den verschiedensten Ecken Spaniens aufzusuchen und unter ihrem eigenen Label abzufüllen. 2009, als das Projekt "Casa Rojo" begann, hatten die beiden weder einen eigenen Weinkeller noch eigene Rebflächen. Doch das hielt sie nicht auf: Sie lancierten ihre Linie «The Wine Gurus», für die sie mit angesehenen Önologen und befreundeten Winzern aus ganz Spanien zusammenarbeiten. 2015 konnten sie dann, mit der finanziellen Hilfe ihrer Familie und eines Kreditinstituts, ihre eigene Kellerei in der Hochebene von Murcia aufbauen. Heute verfügen Laura und Jose Luis über 23 Hektar, die mit Syrah, Garnacha und Monastrell bepflanzt sind.

Der Rotwein "Macho Man" stammt von drei unterschiedlichen Weinbergen, die auf jeweils unterschiedlichen Höhen aus sehr trockenem Boden liegen. Insgesamt 40 Hektar betten sich zwischen La Zarza und La Roja, dem nördlichen Gebiet des Naturschutzgebietes La Sierra de La Pila und den Highlands in Murcia ein. Der Vintage aus dem Jahrgang 2021 ist in den letzten 20 Jahren der beste geworden, nachdem der Winter kalt und der Frühling eher regnerisch verliefen. Die Ernte musste um ganze 70 Tage aufgrund der unterschiedlichen Bodenbeschaffenheiten verlängert werden. Im Anschluss an die Gärung durfte er 12 Monate in französischen und amerikanischen Eichenfässern seine Aromen entfalten.