



La Mancha DO

Finca Antigua Tempranillo 2021

CHF 11.50



13%



La Mancha

AN 8746721

Degustationsnotiz

In der fruchtbetonten Nase Kirschen und Holunder sowie süsser Zimt und Vanille; am Gaumen weiche Tannine, viel rote Frucht, typische Tempranillo-Süsse im runden Körper, Preiselbeeren und verblühende Rosen, sogar etwas Minze, schöne Balance bis ins kirschenbetonte Finale.

Herstellung

Im Stahltank vinifiziert, anschliessend während 10 Monaten in amerikanischen Barriques ausgebaut.

Geniessen zu

Geflügel, Pasteten, Käse.

Produzent

Im Jahre 1889 gründete Joaquín Martínez Bujanda die Kellerei, die auch heute noch seinen Namen trägt. Die «Familia» hat sich über Generationen vergrössert und der Geist des Gründervaters lebt weiter. Die Söhne, Enkelsöhne und Urenkel Joaquíns waren stetig auf der Suche nach den besten Weinbergen und das Unternehmen wuchs. Das Ergebnis dieser über 100-jährigen Bestrebungen ist heute, dass die Familia Martínez Bujanda Weinberge in der Rioja, dem Rueda und in der La Mancha besitzt. Finca Antigua heisst das Weingut in der La Mancha. Seinen Namen verdankt es den alten Weinstöcken, mit denen es zum Zeitpunkt des Erwerbs durch die Familia 2003 bepflanzt war. Das Markenzeichen der Finca Antigua ist die unübliche Vorgehensweise bei der Selektion der Trauben für die einzelnen Weine, denn jede Parzelle ist hier für die Herstellung eines anderen Weines bestimmt. Auf diese Weise ist ein einzigartiger und unnachahmlicher Geschmack garantiert.

Region

Das riesige Gebiet der La Mancha ist das grösste Weinbaugebiet der Welt mit einer Fläche von ca. 350'000 Hektaren. Die Region hat einen Durchmesser von 250 Kilometer mit der Hauptstadt Toledo. La Mancha hatte lange, infolge Massenproduktionen in den 60er-Jahren, einen schlechten Ruf. Durch Investitionen wurden das Image und die Qualität stark aufgebessert. Heute steht La Mancha als Aushängeschild für gute Weine zu einem fairen Preis. Es herrscht ein extremes Kontinentalklima, mit maximal Temperaturen im Sommer bis 45 Grad und im Winter bis -10 Grad. Die Reben wachsen auf einer Höhe von 400 bis 800 Meter über Meer. Die Hauptrebsorten sind Airén, Tempranillo und Garnacha. Airén ist eine weisse Traubensorte und dient hauptsächlich als Basiswein für Brandy. Auch andere Gewächse wie Sauvignon Blanc, Merlot Cabernet Sauvignon sowie Syrah gewinnen zunehmend an Aufschwung.