



Castilla y León DO

Mauro Tinto Cosecha 2023

CHF 102.00

150cl
14.5%
Castilla y León
AN 8722423K

Degustationsnotiz

In der Nase dunkle Schokolade, Pflaumen, Zimtkirschen und getrocknete Bananen. Am Gaumen ist der Mauro Tinto Cosecha druckvoll im Auftakt mit weichen Tanninen und fleischigem Körper, gut ausbalanciert, zum Finale hin wieder deutliche Kirscharomen anzeigend.

Herstellung

Im Stahltank vinifiziert, anschliessend während 15 Monaten in neuen und gebrauchten französischen sowie amerikanischen Barriques ausgebaut.

Trinkreife

Jahrgang + 8 Jahre

Geniessen zu

Wunderbar zu Rindfleisch – von Steaks über Stroganoff bis hin zu Tatar oder langsam gegarten Braten aus dem Ofen. Wunderschöne Begleitung zu Schmorgerichten aller Art – egal ob Lammgigot, Rindsschulter, Schweinebraten oder Ossobuco. Hervorragend zu reifem Hartkäse – von Parmigiano Reggiano, über Sbrinz bis hin zu Pecorino oder älterem Alpkäse.

Produzent

Bodegas Mauro, ebenso wie das Toro-Pendant San Román, sind Projekte des legendären kastilischen Weinmachers Mariano García und seiner Söhne Alberto und Eduardo. Die Kellerei sowie das Gros der 80 Weinberge in Eigenbesitz befinden sich in der Gemeinde von Tudela, nur wenige Kilometer westlich der Gebietsgrenze der DO Ribera del Duero. Die Weine werden auf Basis der Tempranillo bereitet, wobei der Einstiegswein Mauro seit einigen Jahren 10% Syrah in der Cuvée aufweist. Während Mauro kaum mit neuem Holz in Berührung kommt, reift der Selektionswein Vendimia Seleccionada nur in neuer Eiche. In den besten Jahren vinifizieren sie zudem einen Lagenwein. Terreus, der aus den Früchten des 3 ha kleinen Weinbergs Paraje de la Cueva Baja gewonnen wird, zählt fraglos zu den grössten Tempranillos der Welt.

Region

Kastilien-Léon oder auf Spanisch Castila y León ist eine autonome Region. Kastilien-Léon beherbergt bekannte Weinregionen wie Ribera del Duero, Toro, Rueda und Bierzo. Die Weinberger, die nicht in diesem Gebiet liegen, tragen die Bezeichnung "Vino de la Tierra de Castilla y León". Weine, die beispielsweise aus dem Ribera del Duero stammen, dürfen die Herkunftsbezeichnung D.O. (Denominación de Origen) tragen. Die Weinberge stehen auf Hochplateaus auf rund 800 bis 1000 Meter über dem Meeresspiegel. Es herrscht Kontinentales Klima mit heissen Sommertagen sowie kühlen Nächten und extrem langen und kalten Wintern mit bis zu -10° Grad. Vor allem werden Tempranillo, Syrah, Cabernet Sauvignon, Mencia und Verdejo angebaut.