

CASTILLO ALMANSA RESERVA

SKU: 11562



| | |
|------------------------------|--|
| Titel | Castillo Almansa Reserva |
| Land | Spanien |
| Erzeuger | Bodegas Piqueras |
| Region | Almansa Almansa DO |
| Rebsorte | 65% Tempranillo, 25% Monastrell, 10% Garnacha Tintorera |
| Weinbereitung | Traditionelle Weinbereitung |
| Beschreibung | Dunkles Kirschrot Kräftiger, gut strukturierter Körper mit samtigen Tanninen und Aromen von Pflaumen sowie Brombeeren am Gaumen. Nuancen von Gewürzen, Schokolade und Beerenfrüchten im Bouquet. |
| Lagerfähigkeit | etwa 8 Jahre |
| Trinkreife | Jetzt |
| Gesamtalkohol | 14,00 %Vol |
| Hinweis auf Allergene | enthält Sulfite |
| Empfehlung | Zu Rinderbraten, Grillspießen, Pilzgerichten und Geschmortem. |
| Trinktemperatur | 14 °C bis 17 °C |



Langtext

Familienangelegenheit – Bodegas Piqueras Der Reife-
"Keller" der Bodegas Piqueras ist eine für hiesige Maßstäbe
gigantische, voll klimatisierte Halle und beherbergt derzeit
3000 Barrriques aus amerikanischer und französischer
Eiche. Die Kellerei in Almansa ist eines der kleineren,
überschaubaren Weinbauunternehmen Spaniens und seit
der Gründung 1918 eine Familienangelegenheit. So ließ es
sich der Patron bei unserem Besuch nicht nehmen, uns
selbst herumzuführen. Beeindruckend war nicht nur besagte
Halle, sondern der technische Standard der Kellieranlagen
insgesamt. Blitzender Edelstahl und penible Hygiene, wohin
wir nur schauten. Von schummriger Kellerromantik keine
Spur. Umso sympathischer und herzlicher dafür die
Menschen und ihre Weine. Der Castillo de Almansa Reserva
ist seit eh und je das Flaggschiff der Kellerei. Ausgesuchte
Tempranillo-, Monastrell- und Garnacha Trauben werden
einer langen Maischegärung unterzogen und reifen dann
zwölf Monate im kleinen Eichenfass sowie weitere zehn in
der Flasche, bevor der Wein in den Handel kommt. Das
Ergebnis ist ein wunderbar samtiger Spanier mit intensiver
Frucht von wilden Beeren, Würznoten, einem Hauch Vanille
und exzellent eingebundenen Gerbstoffen. Und das zu
einem Preis, für den Sie an einem Rioja allenfalls riechen
dürften.