



2018 Ildania

La Niña de Cuenca

Manchuela DO

75cl (5er-Karton)

Degustationsnotiz

Die Reben wachsen auf über 700 m ü.M. beim Dorf Los Villares, gepflanzt wurden sie zwischen 1945 und 1955. Das Klima ist dort sehr trocken, was sehr tiefe Erträge ergibt.

Bereits im Duft mit einer verführerischen Eleganz, da strahlen intensive Aromen nach Kirsche, Cassis und Brombeere um die Wette. Dazu kommen feine Lakritznoten und etwas Schokolade. Das Bouquet wirkt sehr nobel, nie aufdringlich und doch so betörend intensiv. Auch der Gaumen ist ein Traum und wunderschön harmonisch fein. Von allerhöchster Qualität sind auch die feinkörnigen Tannine, die dem Wein eine grossartige Struktur verleihen. Trotz der gewaltigen Kraft der alten Reben ist dieser Bobal ein richtiger Filigrantänzer, der hier mit allen Facetten den Gaumen verführen will. Auf eindrückliche Art ist es hier gelungen, viel Geschmack und eine gewaltige Dichte in den Wein zu bringen und trotzdem diese herrliche Frische zu behalten. Ein intensiver, nobler und charakturvoller Bobal, der vielen Geniesserinnen und Geniessern Freude bereiten wird. (mh)



Typ: Rotwein



Land: Spanien



Region: Manchuela



Genussreife: Jetzt - 2034



Alkoholgehalt: 14% Vol.



Trinktemperatur: 14°C - 16°C



Traubensorten: Bobal



Allergene: Enthält Sulfite



Vino Vario: 19

Produzenten-Informationen

Seit über 8 Jahren suchen wir jetzt einen grossen Bobal-Wein, nach vielen Enttäuschungen hatten wir den Glauben schon fast verloren. Doch dank unserem Partner in Spanien - Christoph Chapillon - sind wir endlich fündig geworden. Er führte uns zu einem winzigen Weingut in der Manchuela DO, hier werden im Einklang mit der Natur einzigartige, zum Teil sehr alte Rebparzellen einzeln vinifiziert. Um die einzigartige Frucht zu bewahren, werden die Trauben in der Nacht gelesen und in Ton-Amphoren ausgebaut. Das Ergebnis sind sehr intensive und kraftvolle Weine. Unser Tipp: unbedingt probieren!