



Marqués de
La Carrasca

Marques de la Carrasca



Spanien

La Mancha



2013 CRIANZA La Mancha D.O.

Weingut

Die Weinregion La Mancha liegt im Süden von Madrid auf einer weitläufigen, sonnenreichen Hochebene. Besonders das Herzstück der D.O. rund um den Winzerort Villarobledo mit seinen traditionellen Weinfesten, gilt als Ursprungsort spanischer Weinkultur. Genau hier bepflanzten die Vorfahren der Familie Lozano bereits 1853 den ersten Weinberg „La Carrasca“, vom den heute die Traube für Marques de la Carrasca stammen. Bereits in den 50iger Jahren zählte das Weingut zu den Pionieren des Qualitätsweinbaus. Mit dem Focus auf Innovation und dem kompromisslosen Qualitätsstreben der Familie Lozano setzt das Weingut bis heute Maßstäbe im Herzstück der La Mancha. Die Investitionen in neueste und schonende Traubenverarbeitung und der grandiose, temperaturkontrollierte Barriquekeller optimierten noch weiter die Qualität der Weine. Das Weingut wird nun seit mehr als 150 Jahren von der passionierten Familie geführt, der Bezug zur heimischen Tradition ging nie verloren und die Rebsorte Tempranillo steht nach wie vor klar im Mittelpunkt. Im trockenen Mesoklima der Hochebene und auf den kargen, rötlichen Sandböden können nur sehr niedrige Erträge erwirtschaftet werden, dafür sind die Trauben umso konzentrierter. Diese Konzentration an Frucht und Kraft ist bereits im fruchtbetonten Tempranillo und der Crianza zu schmecken. Die perfekt geschliffenen Reserva und Gran Reserva überzeugen mit vielschichtigem, komplexem Bukett und einem ausgezeichneten Alterungspotential.

Expertise

Jahrgang:	2013
gesetzl. Herkunft:	D.O. La Mancha
Alkoholgehalt:	13.50 % Vol.
Restzucker:	2.40 g/l
Säure:	5.20 g/l
Geschmack:	trocken
Anbaugebiet:	La Mancha
Rebsorten:	Tempranillo / Cabernet Sauvignon

Vinifizierung

Das Lesegut wird entrappt und 15-20 Tage auf der Maische vergoren. Die Gärtemperatur liegt zwischen 20 und 25 °C. Der Ausbau erfolgt 8 Monate in Barriques.

Sensorik

Dunkelrote Farbe, viel Frucht, komplexe Aromen von Kaffee und Tabak, gute Struktur und langer Nachhall

Passt gut zu

Fleischartöpfe, Chorizo und Morcilla

Lagerfähig

5 Jahre

Tipp

Die Crianza von Marques de la Carrasca ist ein hervorragendes Beispiel für die gelungene Balance zwischen saftiger Frucht und samtiger Reife. Dunkle Fruchtaromen, weiche Tanninstruktur, und ein feiner, eingebundener Hauch von Barrique-Aromen.