

MAS OLIVERAS



Mas Oliveras

Spanien

Catalunya



2024 TEMPRANILLO
Catalunya D.O.

Weingut

Seit mehr als 100 Jahren ist die Bodega Ramón Roqueta ein ganz wesentlicher und bedeutender Produzent hochwertiger Weine der DO Catalunya. In der Nähe von Manresa, im hügeligen Hinterland von Barcelona, liegt die schicke und traditionsreiche Bodega, die heute vom Urenkel des Gründers, Valentin Roqueta, sehr erfolgreich geleitet wird. Zum gleichen Unternehmen gehören auch die von Parker mit bis zu 95 Punkten hochbewerteten Weine Abadal aus der angrenzenden Edel-Region Pla de Bages. Der Önologe des Hauses, Joan Soler, versteht sich nicht nur auf renommierte Spitzenweine, sondern glänzt ebenso mit erstklassigen Gutsweinen, die nach einem kleinen Hofgut namens Mas Oliveras benannt sind. Der Weißwein aus Macabeo und Chardonnay zeigt klare Fruchtnoten und der Rosé aus Cabernet Sauvignon birgt ein Potential, was man für diesen Preis sicherlich nicht erwartet. Für den perfekt harmonischen Tempranillo mit 3 Monaten Barriquereifung hat Joan Soler auf der Mondial in Brüssel sogar eine Silbermedaille unter den besten Tempranillo-Weinen eingeheimst. Mas Oliveras ist neu in Deutschland auf dem Markt und eine seltene Top-Empfehlung im Bereich preisgünstige Weine mit ungewöhnlich guter Qualität.

Tipp

Hergestellt aus der Tempranillo-Traube, präsentiert sich dieser Wein mit einem tiefen, rubinroten Farbton und einem Bouquet von schwarzen Kirschen, Brombeeren und einem Hauch von Eiche. Am Gaumen zeigt er sich mit einer harmonischen Balance zwischen Frucht- und Gewürzaromen.

Nährwertangaben: (pro 100 ml)

Brennwert: 337 kJ / 81 Kcal
Kohlenhydrate: 0,8 g
davon Zucker 0,3 g

Zutaten: Traube, Konservierungsmittel (Schwefeldioxid), Antioxidationsmittel (Ascorbinsäure), Stabilisator (Metaweinsäure, Gummi arabicum)

Expertise

| | |
|---------------------------|--------------|
| Jahrgang: | 2024 |
| gesetzl. Herkunft: | Catalunya DO |
| Alkoholgehalt: | 14.00 % Vol. |
| Restzucker: | 0.40 g/l |
| Säure: | 3.30 g/l |
| Geschmack: | trocken |
| Anbaugebiet: | Catalunya |
| Ausbau: | Barrique |
| Rebsorten: | Tempranillo |

Vinifizierung

Die Trauben werden von Hand geerntet, und möglichst rasch in die Kellerei gebracht. Nach dem teilweisen Entrappen werden die Trauben bei etwa 24° C vergoren. Die Vergärung erfolgt im Edelstahltank, danach reift der Wein etwa 3 Monate in neuen Barriquefässern.

Sensorik

Herrliche Nase nach Kirschen und Johannisbeeren, dezente Holznote, weich und üppig am Gaumen

Passt gut zu

Tapas, Kaninchen in Rotwein

Lagerfähig

3 Jahre