

MAS OLIVERAS



Mas Oliveras

Spanien

Catalunya



2024 BLANCO
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

Niemals zuvor gab es in Spanien eine solche Auswahl an leichten und fruchtigen Weissweinen mit nicht zuviel Säure. Und einige überraschen zudem mit ausgesprochen günstigen Preisen - so der Gutswein von Mas Oliveras, der unkompliziert zu sehr vielen Gelegenheiten passt.

Nährwertangaben: (pro 100 ml)

Brennwert: 287 kJ / 68 Kcal
Kohlenhydrate: 0,55 g
davon Zucker 0,05 g

Zutaten: Traube, Konservierungsmittel (Schwefeldioxid), Stabilisator (Gummi arabicum, Kaliumpolyaspartat)

Expertise

| | |
|---------------------------|---------------------|
| Jahrgang: | 2024 |
| gesetzl. Herkunft: | Catalunya DO |
| Alkoholgehalt: | 12.50 % Vol. |
| Restzucker: | 1.05 g/l |
| Säure: | 3.28 g/l |
| Geschmack: | trocken |
| Anbaugebiet: | Catalunya |
| Rebsorten: | Macabeo, Chardonnay |
| Ausbau: | Edelstahltank |

Vinifizierung

Die Trauben werden von Hand geerntet, und möglichst rasch in die Kellerei gebracht. Nach dem Entrappen werden die Trauben ganz kurz gemischt und dann gepresst. Die Vergärung erfolgt kühl bei etwa 18° C in Edeltanks.

Sensorik

Duft nach frischen Melonen und Maracuja, sehr sanft am Gaumen, milde Säure

Passt gut zu

auf der Terrasse

Lagerfähig

3 Jahre