



Marqués de  
La Carrasca

Marques de la Carrasca



Spanien

La Mancha



## 2014 TEMPRANILLO

### 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

<b>Jahrgang:</b>	2014
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.00 % Vol.
<b>Restzucker:</b>	2.70 g/l
<b>Säure:</b>	5.20 g/l
<b>Geschmack:</b>	trocken
<b>Anbaugebiet:</b>	La Mancha
<b>Rebsorten:</b>	Tempranillo

### Ausbau

Das Lesegut wird entrappt und 20 Tage auf der Maische vergoren. Die Gärtemperatur liegt zwischen 20 und 22° C. Der Ausbau erfolgt im Edeltank.

### Sensorik

Intensive Aromatik von Brombeeren und Himbeeren, feine Eleganz, nicht zu schwer, weiche und fruchtbetont

### Passt gut zu

Hähnchenkeule mit Knoblauch, Paella valenciana

### Lagerfähig

5 Jahre

### Tipp

Dieser reinsortige Tempranillo vereint 300 Sonnentage pro Jahr und moderne Kellertechnik. Daraus entsteht eine wahre Fruchtbombe mit milder Säure und weichem Tannin. Ein Lieblingswein für alle Tage.