



Mas de Leda Castilla y Leon 2018

Weingut

Das kleine Boutique Weingut Bodegas Leda produziert gerade mal 80.000 Flaschen im Jahr. Mitten in der historischen Weinortschaft Tudela del Duero hat sich Leda komplett auf die heimische Rebsorte Tempranillo konzentriert. Zusammen mit der Familie Masaveu, die kaufmännischem Know-how in die Zusammenarbeit mit einbringen, bewirtschaften Mariano Garcia, ehemaliger Chef-Önologe Spaniens prestigeträchtigstem Weingut Vega Sicilia, und sein Sohn Eduardo bis zu 100 Jahre alte Weinberge. Die einzelnen Lagen liegen entlang des Duero Fluss auf 650 - 800 Meter, teils im Ribera del Duero, teils im Toro Gebiet. Leda versteht sich als Multi-Terroir Weingut, und vereint in seinen zwei Weinen Fülle und Power des Toro, mit der Mineralität und Eleganz der Ribera del Duero. Die alten, tiefverwurzelten Reben werden nachhaltig, ohne Einsatz von Chemie bewirtschaftet und erzeugen nur noch extrem niedrige Erträge von max. 3000 kg / ha. Die Trauben werden ausschließlich von Hand geerntet und vergären und reifen bis zu 36 Monate in Barriques aus französischer Allier-Eiche. Die Weine von Leda spiegeln die große Weintradition der Region Castilla y Leon wider, die bis auf Mittelalter zurückgeht. Tempranillo in Bestform, der in der Liga der ganz großen Weine Spaniens mitspielt – eine Sensation für diesen Preis.

Expertise

Jahrgang:	2018
Alkoholgehalt:	15.00 % Vol.
Restzucker:	2.00 g/l
Säure:	4.30 g/l
Geschmack:	trocken
Anbaugebiet:	Tierra de Castilla
Rebsorten:	Tempranillo

Ausbau

Barrique

Sensorik

Dunkles Rubinrot, intensive, reife Aromatik von roten Früchten, gepaart mit dezenten Kaffee-noten, eleganter langer Nachhall

Passt gut zu

Spanferkel mit Ofengemüse

Lagerfähig

8 Jahre

Tipp

Der Mas de Leda wird vom Weingut bescheiden als Zweitwein betitelt. Dennoch stellt er mit seiner klaren Fruchtaromatik und der nachhaltigen Tanninstruktur so manchen Erstwein aus der berühmten Nachbarschaft in den Schatten. Unsere absolute Preis-Genuss-Empfehlung!