# Mauro 2024

CHF 490.00 | 10 cl = CHF 8.17

Undurchdringliches Purpur. An der Nase eine intensive, reife Aromatik, mit Noten von opulenter schwarzer Frucht und betörenden, exotischen Gewürzen. Am Gaumen offenbaren sich satte, wärmende Fruchtaromen, gepaart mit ausgeprägt mineralischen Noten. Der Duft von Edelholz ist nahtlos integriert sowie elegant und präzis in die kompakte Struktur eingeflochten. Einmal mehr ein fantastischer Jahrgang aus dem Hause Mauro.

| | |
|---|---|
| Produzent | Bodegas Mauro |
| Kategorie | Rotwein |
| Land | Spanien |
| Region | Vino de la Tierra de Castilla y León |
| Klassifizierung | VdT |
| Jahrgang | 2024 |
| Flaschengrösse | 600 cl |
| Alkohol | 14.5 % |
| Trinktemperatur | 16° - 18° |
| Lagerfähigkeit | bis 2036 |
| Traubensorten | Tempranillo, Syrah, Cabernet Sauvignon, Graciano |
| Allergie-Infos | enthält Sulfite |
| Zusatzinfo | Biologisch |
| Artikelnummer | 5306924 |
| Passt zu | würzigem Käse, Lamm, Wild, Braten |




## Vinifikation

Im Stahltank vinifiziert, anschliessend während 15 Monaten ausgebaut in Barriques und Foudres aus französischer Eiche.

## Terroir

Das gesamte Traubengut von Tudela del Duero und Traspinedo Rebberge stammt aus biologischer Produktion.

## Geschichte

Bodegas Mauro wurde 1980 von Mariano García im Andenken an seinen Vater gegründet. Mariano kann man wohl als den bekanntesten und einflussreichsten Önologen Spaniens bezeichnen, da er in der Zei von 1985-1998 dem Weingut Vega Sicilia zu Weltruhm verhalf und danach mit der Bodegas Aalto eine weitere moderne Legende in Ribera del Duero erschuf. Mariano blieb seinem Familienweingut aber immer sehr verbunden und steht auch heute seinen beiden Söhnen Alberto und Eduardo nach wie vor tatkräftig zur Seite.