



Peña la Mora 1er Cru 2022

Der Peña la Mora 2022 präsentiert sich mit einer bemerkenswerten Frische und Mineralität. In der Nase entfalten sich Aromen von roten Früchten wie Kirschen und Grapefruit, begleitet von floralen Noten und einem Hauch von Gewürzen. Am Gaumen zeigt er eine lebendige Säure, feinkörnige Tannine und eine salzige Mineralität, die typisch für die granitreichen Böden seiner Herkunft ist. Der Wein ist saftig, rassig und besitzt eine beeindruckende Länge.

| | |
|-----------------|-------------------------|
| Produzent | Comando G |
| Kategorie | Rotwein |
| Land | Spanien |
| Region | Sierra de Gredos |
| Subregion | Madrid DO |
| Klassifizierung | DO |
| Jahrgang | 2022 |
| Flaschengrösse | 75 cl |
| Alkohol | 14.5 % |
| Trinktemperatur | 16° - 18° |
| Lagerfähigkeit | bis 2037 |
| Traubensorten | Garnacha Tinta |
| Allergie-Infos | enthält Sulfite |
| Artikelnummer | 5653122 |
| Passt zu | Lamm, Grilladen, Gemüse |
| Bewertungen | Robert Parker 95/100 |



Terroir

Der Wein stammt aus einem kleinen, etwa 1 Hektar großen Weinberg in Navatalgordo, gelegen auf 1.200 Metern Höhe in der Sierra de Gredos. Die Reben wachsen auf weißen, sandigen Böden mit hohem Quarzanteil, die aus verwittertem Granit entstanden sind. Die nordöstliche Ausrichtung des Weinbergs sorgt für ein kühles Mikroklima, das eine langsame Reifung der Trauben ermöglicht und dem Wein seine charakteristische Frische und Präzision verleiht.

Geschichte

Zusammen mit seinem Gesinnungsgenossen Fernando García, feilt Daniel Jiménez-Landi schon seit Jahren an dem Gemeinschaftsprojekt Comando G. Die beiden auf Garnacha-Hochlagen spezialisierten Tüftler haben ihr Portfolio inzwischen auf Gewächse aus dem gebirgigen Nordwestbereich der DO Madrid und der südlich angrenzenden Castilla y León, der Provinz Ávila, ausgedehnt.

