



## 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 Gesinnungsgegenossen 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.

