



Finca Antigua Reserva 2018

Brillantes Kirschrot. In der Nase intensiv aromatisch, mit Noten von Wald, Laub und Balsamico-Nuancen sowie Aromen frischer Minze, Thymian und Eukalyptus mit einem Hauch von Vanille und Milchprodukten. Die französische Eiche ist gut integriert und verleiht einen Touch von Gewürzen, Tabakblätter, Wacholder und Anis. Sehr elegant, komplex und suggestiv.

Produzent	Finca Antigua
Kategorie	Rotwein
Land	Spanien
Region	La Mancha DO
Klassifizierung	DO
Jahrgang	2018
Flaschengrösse	75 cl
Alkohol	14.0 %
Trinktemperatur	16° - 18°
Lagerfähigkeit	bis 2026
Traubensorten	Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah
Allergie-Infos	enthält Sulfite
Zusatzinfo	Vegan
Artikelnummer	8100918
Passt zu	Geflügel, Grilladen, Paella



Vinifikation

Im Stahltank vinifiziert, anschliessend während 25 Monaten in französischen Barriques ausgebaut.

Terroir

Ein Tempranillo vom 62 Hektaren grossen Rebberg Escalerillas.

Geschichte

In rund 900 Metern Höhe liegt Cuenca - eine Region, die gerade noch im Bereich des möglichen Weinbaus liegt. Hier, im Hochland Zentralspaniens, bewirtschaftet die Familie Bujanda seit 1998 die über 1000 Hektar umfassende Finca Antigua. Etwa die Hälfte des Guts ist mit Reben bepflanzt, verteilt auf 40 Einzellagen, die jeweils einem bestimmten Wein gewidmet sind. Das Ergebnis: authentische, charakterstarke Weine mit unverwechselbarem Profil. Die Familie Bujanda setzt dabei ausschliesslich auf eigene Trauben und verarbeitet diese konsequent nach veganen Prinzipien.

