Mauro 2024

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.