

MAS OLIVERAS



Mas Oliveras

Spanien

Catalunya



2020 TEMPRANILLO Catalunya D.O.

Weingut

Seit mehr als 100 Jahren ist die Bodega Ramón Roqueta ein ganz wesentlicher und bedeutender Produzent hochwertiger Weine der DO Catalunya. In der Nähe von Manresa, im hügeligen Hinterland von Barcelona, liegt die schicke und traditionsreiche Bodega, die heute vom Urenkel des Gründers, Valentin Roqueta, sehr erfolgreich geleitet wird. Zum gleichen Unternehmen gehören auch die von Parker mit bis zu 95 Punkten hochbewerteten Weine Abadal aus der angrenzenden Edel-Region Pla de Bages. Der Önologe des Hauses, Joan Soler, versteht sich nicht nur auf renommierte Spitzenweine, sondern glänzt ebenso mit erstklassigen Gutsweinen, die nach einem kleinen Hofgut namens Mas Oliveras benannt sind. Der Weißwein aus Macabeo und Chardonnay zeigt klare Fruchtnoten und der Rosé aus Cabernet Sauvignon birgt ein Potential, was man für diesen Preis sicherlich nicht erwartet. Für den perfekt harmonischen Tempranillo mit 3 Monaten Barriquereifung hat Joan Soler auf der Mondial in Brüssel sogar eine Silbermedaille unter den besten Tempranillo-Weinen eingeharvestet. Mas Oliveras ist neu in Deutschland auf dem Markt und eine seltene Top-Empfehlung im Bereich preisgünstiger Weine mit ungewöhnlich guter Qualität.

Expertise

Jahrgang:	2020
gesetzl. Herkunft:	Catalunya DO
Alkoholgehalt:	13.50 % Vol.
Restzucker:	2.40 g/l
Säure:	5.10 g/l
Geschmack:	trocken
Anbaugebiet:	Catalunya
Rebsorten:	Tempranillo

Vinifizierung

Die Trauben werden von Hand geerntet, und möglichst rasch in die Kellerei gebracht. Nach dem teilweisen Entrappen werden die Trauben bei etwa 24° C vergoren. Die Vergärung erfolgt im Edelstahltank, danach reift der Wein etwa 3 Monate in neuen Barriquefässern.

Sensorik

Herrliche Nase nach Kirschen und Johannisbeeren, dezente Holznote, weich und üppig am Gaumen

Passt gut zu

Tapas, Kaninchen in Rotwein

Lagerfähig

3 Jahre

Tipp

Empfehlen möchten wir Ihnen von Herzen diesen Tempranillo, dessen herrliche Röstaromen perfekt mit der leckeren Kirschfrucht harmonieren. Im Mund dann noch ein Hauch Schoko, samtig-weiche Textur, ohne störende Säure. Ein wunderbarer Roter zu einem sehr günstigen Preis.