

Ein aussergewöhnlicher Wein zu einem äusserst sympathischen Preis.

Rotwein · Spanien · Utiel-Requena












Agricola de Vinos La Higuera, La Pinada Bobal

2017

La Pinada Bobal, Utiel - Requena DOP

CHF 15.00

-  Spanien
-  Bobal
-  Jetzt bis 2027
-  16 - 18°C
-  14.0
-  75cl (CT-6)
-  ESP.252371.2017
-  Enthält Sulfite
-  ab Lager

Bewertung

Gerstl



James Suckling



17 | 20

93 | 100

Infos zum Wein

Vinifikation

Spontane Gärung mit natürlicher Hefe im Betontank, gefolgt von malolaktischer Gärung im gleichen Tank, um den Fruchtcharakter zu verstärken. Reifung 90% 9 Monate lang in einem 7000l-Betontank und zu 10% in 500l-Fässer aus französischer Eiche. Abgefüllt im Juni 2018. Gesamtproduktion: 10134 Flaschen.

Degustationsnotiz

100% Bobal-Trauben aus einem sehr alten, bereits im Jahr 1958 gepflanzten Rebberg. Dieser Garten heisst «La Pinada», daher der Weinname. Hier entsteht aus den knorrigen Reben ein aussergewöhnlicher Wein zu einem äusserst sympathischen Preis. Er ist zudem mit 93/100 Punkten von James Suckling sehr hoch bewertet. In der Nase frischer Auftakt mit Aromen von Kirschen, Brombeeren und einem Touch Mineralität. Im Gaumen überzeugt er mit herrlicher Saftigkeit und gefälliger Konzentration, die Tannine sind schön eingebunden und ein feines Säuregerüst verleiht dem La Pintada eine belebende Frische. Das ist ein richtiger Spasswein.

Infos zum Produzenten

-