2020 Vidonia 0,75 Ltr.

Artikelnr. 04100720

Bodegas Suertes del Marqués

Informationen

Kategorie: Wein

Farbe: weiß

Geschmack: trocken

Jahrgang: 2020

Flaschengröße: 0,75 Liter

Qualitätsstufe: D.O.

Land: Spanien

Region: Canarias

Trinkreife bis: 2036

Öko-Kontrollstellennummer: DE-ÖKO-037

Inhaltsangaben

Alkoholgehalt: 12,5 % Vol.

Säuregehalt: 6,7 g/l

Beschreibung

Der 2020 Vidonia Listán Blanco von Teneriffa stammt von 100 Jahre alten Reben aus Las Suertes, La Florida und La Mocana die auf Lehmboden wachsen und Weine mit Großer Finesse hervorbringen. Der Wein hat ein pH Wert von 3.1 mit 6.7 g/l Säure was für Listan Blanco (auch Palomino) ungewöhnlich hoch ist. Er wird in gebrauchten 500 Liter Eichenfässern spontanvergoren und reift dann in 2.500 Liter und 500 Liter Fässern für 11 Monate. Der Vidonia hat eine elektrisch, und steinige Struktur am Gaumen mit sehr geschliffenen und fokussierten Aromen mit langem Abgang. Mit viel Harmonie, Präzision und Feinheit zeigt sich der 2020er Vidonia als eventuell der bis heute beste Jahrgang dieses Weins. Dieser Spitzenwein stammt aus 3 Parzellen zwischen 350-520 Metern Höhe, welche auf Vulkangestein, dass teilweise mit Lehm durchgezogen ist, stehen. Die Trauben werden mit eigenen Naturhefen vergoren und reifen anschließend 11 Monate in 500 Liter Fässern aus französicher Eiche.

Bewertungen

Robert Parker: 96

Allergene

Enthält Sulfite: Ja

Weinhaus Stetter
Rosenstraße 32 - 70182 Stuttgart - Deutschland
mail@weinhaus-stetter.de - 0711240163
https://www.weinhaus-stetter.net/
© Weinhaus Stetter

2020 Vidonia 0,75 Ltr.

Artikelnr. 04100720

Bodegas Suertes del Marqués

Produzent

Das 11 Hektar große Familienweingut besteht seit 2006 und liegt im Norden der Insel Teneriffa im Valle de La Orotava, einem Tal in der gleichnamigen Stadt. Mit viel Respekt vor der Tradition wird nur wenig in den Prozess der Weinherstellung eingegriffen: Sollten Weinkrankheiten auftreten werden nur natürliche Produkte verwendet. Darüber hinaus wird mit indigenen Hefen gearbeitet und beim Abfüllen nur minimalst Schwefel zugesetzt. Arbeiten im Weinberg und die Ernte werden natürlich von Hand, ohne systematische Eingriffe ausgeführt. Der größte Teil der der Weinberge besteht aus 100 Jahre alten, ungepfropften Rebstöcken der einheimischen schwarzen und weißen Listan-Traube. Sie werden nach der weltweit einzigartigen Rebtrainingsmethode „Cordon Multiple“ gezüchtet und liegen 300-750m über dem Meer. Die Weine haben durch ihre Rebsorte und Herkunft einen unverwechselbaren Charakter!

Suertes del Marqués

Bodegas Suertes del Marqués
Spanien
Tomás Zerolo
CP 38300 La Orotava de Tenerife

Weinhaus Stetter
Rosenstraße 32 - 70182 Stuttgart - Deutschland
mail@weinhaus-stetter.de - 0711240163
https://www.weinhaus-stetter.net/
© Weinhaus Stetter