2020 Vidonia VP - Limitiert 1Fl./Kunde 0,75 Ltr.

Artikelnr. 04100820

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: 2037

Öko-Kontrollstellennummer: DE-ÖKO-037

Inhaltsangaben

Alkoholgehalt: 12,5 % Vol. Säuregehalt: 6,7 g/l

Beschreibung

Der neue Weißwein von Bodegas Suertes del Marques aus 2020 heißt Vidonia V.P. (V.P. steht für "viñedos propios" oder "eigene Weinberge"), die ausschließlich aus der Lage Las Suertes produziert wird. Der Wein fermentierte und reifte für 11 Monate in neuen 500-Liter-Stockinger-Fässern was ihm ein sehr burgundisches Profil verleiht. Er hat eine gute Säure. Der Vidonia V. P. ist eine Auswahl von zwei Fässern mit eine Stilistik den Jonatan García gerne trinkt. Der 2020er Vidonia V.P. bring eine unheimliche Finesse, mit animierende Säure und glänzende Eleganz. Ein bisschen mehr Komplexität und Tiefe als bei Vidonia, aber gleichzeitig mehr Raffiniertheit. Es ist ein etwas junger Wein und daher noch etwas verschlossen, aber die gleiche extrem hohe Qualität und umso mehr reifepotential als der bekannte Vidonia. 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



2020 Vidonia VP - Limitiert 1Fl./Kunde 0,75 Ltr.

Artikelnr. 04100820

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