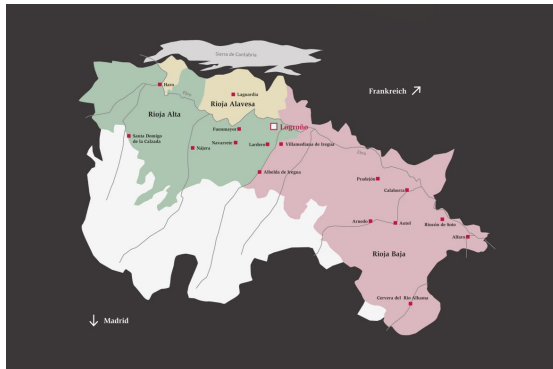




Martel.
Wein geniessen.

Spanien / Castilla y Leon

Winzerportrait Bodegas Leda





Önologe Jorge Trujillo und Besitzer José Masaveu

Weingut


 1998

 20 ha


 Besitz: Familie Masaveu
Gutsleitung: José Masaveu
Weinbereitung: Miguel Rivero

 Rot: Tempranillo

 Kalk, Sand, Lehm, Granit

 Nur bei Martel erhältlich

Anbau

 biologisch
zertifiziert

Keller

 Vegan

Aus diesem Grund

Einordnung

Der Keller von Bodegas Leda ist in einem grossen Haus aus dem 17. Jahrhundert untergebracht, das bereits zu jener Zeit für die Weinproduktion genutzt wurde. Die heutige moderne Ausrüstung erlaubt ein präzises und für Trauben und Wein schonendes Arbeiten. Leda besitzt selbst keine eigenen Reben, aber mit den Traubenlieferanten sind langjährige Verpflichtungen eingegangen worden. Ebenfalls aussergewöhnlich ist, dass grösstenteils sogar einzelne Rebstöcke markiert sind, von denen die Frucht gekauft wird. Die Weine werden in offenen Bottichen vergoren, die malolaktische Gärung findet teilweise im Barrique statt.

«Dunkel, kraftvoll und
herausragend.»

— Martel über Leda

Impressionen

