



Martel.
Wein genießen.

Mas de Leda 2021

Vino de la Tierra Castilla León
Leda



Tempranillo



2021



Castilla y Leon



Charcuterie, Fleischspeisen aller Art, Grilladen,
Vegetarische Gerichte aller Art



mittleres Reifepotential (bis etwa 10 Jahre nach
Ernte); kann an Komplexität und Feinheit
gewinnen



naturnah



14.50 % Vol.



mittelschwerer Wein



Leda

Zum Wein

Dieser absolut überzeugende Spanier stammt aus verschiedenen Weinbergen in Castilla y Leon, teils sogar aus Ribera del Duero. Je nach Jahrgang reift er 18 bis 24 Monate in Barriques aus französischer und amerikanischer Eiche. Ein wunderbar konzentrierter, würziger Wein mit ausgeprägter Struktur. Für seine hohe Qualität ist der Mas de Leda erstaunlich preiswert.

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 Martell 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

