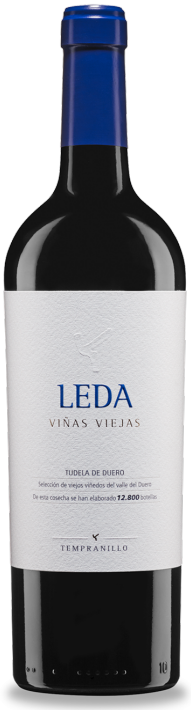
Martel.
Wein geniessen.

Leda Viñas Viejas 2021

Vino de la Tierra Castilla y León, bio
Leda



- Tempranillo
- 2021
- Castilla y Leon
- Asiatische Küche, Hartkäse, Nordafrikanische & libanesische Küche, Pilz & Pilzspeisen, Rotes Fleisch, Wild
- mittleres Reifepotential (bis etwa 10 Jahre nach Ernte); kann an Komplexität und Feinheit gewinnen
- biologisch
- 14.50 % Vol.
- mittelschwerer Wein
- Leda

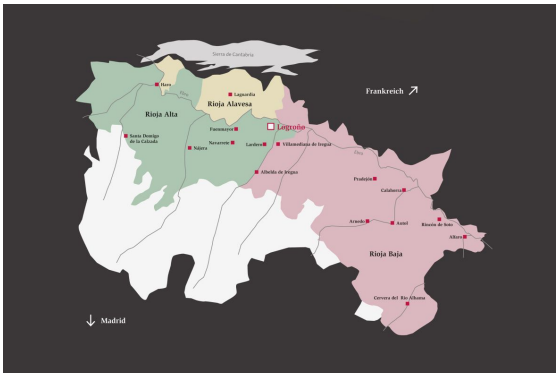
Zum Wein

Die Familie Masaveu besitzt Weingüter in verschiedenen Regionen Spaniens. Eines davon ist die kleine Bodega Leda in Tudela del Duero nahe Valladolid. Ihre Tempranillo-Reben sind beeindruckende 70 bis 100 Jahre alt und liefern bei geringen Erträgen Trauben von hoher Qualität. Der Wein reift 18 bis 24 Monate in Barriques aus französischer und amerikanischer Eiche. Ein wunderbar ausgewogener, würziger Wein mit ausgeprägter Struktur.

© Martel AG St.Gallen

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

© Martel AG St.Gallen

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

© Martel AG St.Gallen

Impressionen











© Martel AG St.Gallen