



Martel.
Wein genießen.

Guarda de Leda Selección 2019

Vino de la Tierra Castilla y León, bio
Leda



Tempranillo



2019



Castilla y León



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



15.00 % Vol.



schwerer Wein



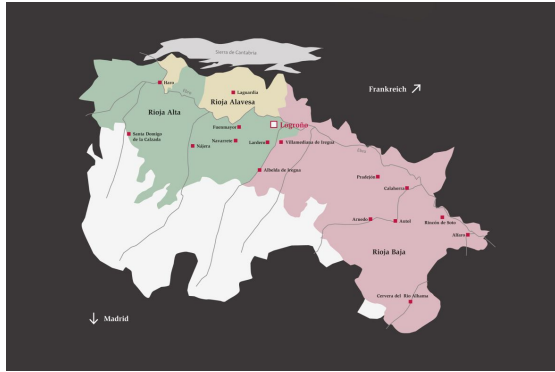
Leda

Zum Wein

Guarda de Leda Selección ist ein Top-Tempranillo aus älteren Reben in Ribera del Duero, Toro und Cigales. Langer Ausbau in französischer und amerikanischer Eiche. Angenehm rund wirkende Säure, reifer Stil. Offen und würzig. Grosses Tempranillo-Vergnügen.

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

