



MAZUELO RESERVA

2011

WEINLESE

Der Jahrgang 2011 durchlebte einen milden Winter mit wenig Niederschlag. Die Blütezeit erfolgte 10 Tage eher als in den vorhergehenden Jahren. Juli und August waren ungewöhnlich trocken, so dass einige Weinberge darunter litten. Deshalb fand die Lese nach gründlicher Selektion gebietsweise statt. Wegen der guten Qualität des Rebgesetzes wurde der Jahrgang 2011 vom Rioja Kontrollrat als "exzellent" eingestuft.

WEINBEREITUNG

Die Mazuelo Rebsorte erlaubt uns, Weine mit kräftigen Tanninen, höherer Säure und intensiver Farbe zu erzielen. Der Beronia Mazuelo 2011 durchläuft eine langsame Gärung, um sowohl die Aromen als auch die gewünschte Farbe herauszuziehen und so seine ausgeprägte Rebsortentypizität zu betonen. Der Wein reift 28 Monate in gemischten Barriques, mit Dauben aus amerikanischer und Böden aus französischer Eiche. Die Rebsorte Mazuelo benötigt eine längere Reifezeit, um die harten Tannine abzurunden. Im September 2014 wird er auf die Flasche gefüllt, wo er mind. weitere 14 Monate reift, bevor er auf den Markt kommt. Beronia ist die einzige Kellerei in der Rioja, welche einen Reserva zu 100% aus dieser Rebsorte erzeugt.

VERKOSTUNGSNOTIZEN

Der Beronia Mazuelo 2011 erscheint in einem intensiven Granatrot. In der Nase zeigen sich Noten von Holz mit Tabak und dem süßen Zimt des französischen Holzes vor dem Hintergrund der Kakaoaromen des amerikanischen Holzes. Alles in perfekter Balance mit Aromen von Kirschmarmelade. Am Gaumen sind die Holzaromen präsent, insgesamt dominieren aber die typischen Charakterzüge eines Mazuelos. Fantastische Balance zwischen Säure, frischer Frucht und einem Hauch Tabak. Ein langanhaltender Wein mit einem guten Säure-Tannin-Charakter.

SERVIER- UND SPEISEEMPFEHLUNG

Der Wein sollte vor dem Genuss dekantiert werden. Er passt perfekt zu Grillfleisch, Braten, Wildgerichten und gereiften Käsen.

Jahrgang: 2011

Weinbauregion: D.O.Ca Rioja

Rebsorten: Mazuelo 100%

Ausbau: 28 Monate gemischte Barriques aus französischer und amerikanischer Eiche, 12 Monate Flaschenreife.

Alkohol: 13.5% vol.

PH-Wert: 3,48

Gesamtsäure: 6 g/l


Flüchtige Säure: 0,74 g/l

Restzucker: 2.2 g/l

WEITERE INFORMATIONEN UNTER:

interna@gonzalezbyass.es

Tel: +956 357 000

@BeroniaWines  BeroniaWines

González Byass
Desde 1835
Familia de Vino