

Mesias

Bodegas Saura

Anbaugebiet: Spanien / Bullas DO

Rebsorte(n): Monastrell

Ausbau / Herstellung: Der Ausbau erfolgte 9 Monate in 500 Liter Eichenfässern und 3 Monate in Kalksteintanks.

Charakteristik: Jahrgang 2021
Die Farbe im Glas zeigt sich granatrot mit violettem Rand, sehr sauber und leuchtend. In der Nase präsentiert sich der Wein kraftvoll, mit sehr reifen schwarzen Früchten, die an Brombeeren und Pflaumen erinnern. Würzige und mineralische Noten runden das Bouquet ab. Am Gaumen ist er ebenfalls kraftvoll. Sehr feine Tannine begleiten den wunderbaren Abgang.
Diese subjektive Wahrnehmung kann sich aufgrund der Lagerzeit verändern.

Speisenempfehlung: Dieser spanische Rotwein ist der perfekte Begleiter zu kräftigen Speisen, wie z.B. einem rassig gewürzten Hohrückensteak, Entrecôte oder Lammgigot. Aber auch zu Wildgerichten, Pasta all`Arrabbiata und zu würzigem, reifem Hartkäse passt er hervorragend.

Monastrell & Garnacha aus unberührter Natur – Bodegas Saura

Die Bodegas Saura befindet sich in der Gemeinde Caravaca de La Cruz in der Region Murcia. Die Weinberge sind terrassenförmig angelegt und liegen am Fuße der Sierra de las Cabras. Es handelt sich um einen vollkommen natürlichen Ort, umgeben von mediterraner Fauna und Vegetation in ihrer wildesten Form. Das Anwesen erstreckt sich über etwa 500 Hektaren Wald. Auf insgesamt 15 Hektar Rebfläche werden die Rebsorten Monastrell und Garnacha angebaut. Javier Saura setzt im Weinbau auf traditionelle bzw. biologische Methoden und legt großen Wert auf den Einklang mit der Natur. Die Weinberge sind nur mit dem Jeep oder zu Pferd erreichbar.



Vennerhus Weine AG
Dorfstrasse 14 3506 Grosshöchstetten Tel. 031 711 15 75 info@vennerhus.ch www.vennerhus.ch