BODEGAS BLEDA, Jumilla

Antonio Bleda gründete 1935 seinen Familienbetrieb, der schnell zu den fortschrittlichsten der Region gehörte. Schon Ende der 40er Jahre exportierte er als einer der ersten seine Weine, und füllte als erster Betrieb der Region selbst in Flaschen ab. Heute, drei Generationen später, sind die Bodegas Bleda immer noch ein Familienbetrieb, rund 230 Hektar Rebfläche stehen im Ertrag. Diese sind überwiegend mit der Sorte Monastrell bestockt.

Sorgfalt und Pflege lassen sich sowohl in den Weinbergen wie im Keller ausmachen. Permanent wird in die Weiterentwicklung des Betriebes investiert. Die Vinifikation findet in Edelstahltanks statt, der Ausbau der Crianza- und Reserva-Weine in Barriques aus französischer und amerikanischer Eiche. Das Markenzeichen der Rotweine ist ihre ausgeprägte Fruchtigkeit und ihre samtene Weichheit.

Seit dem Jahrgang 2012 ist ein Teil der Fläche biologisch zertifiziert.

Pino Doncel 24 Meses 2017

Der wohl beste Wein der Bodegas Bleda - der Pino Doncel 24 Meses - ist der große Bruder des exquisiten Pino Doncel 12 Meses. Aus rund 80% Monastrell und 20% Cabernet Sauvignon aus den besten Parzellen mit den ältesten Rebstöcken wird akribisch die Fruchtselektioniert. Jede einzelne Beere, die nicht perfekt reif und gesund war, wird ausgelesen. So wandert nur bestes Traubenmaterial in die Gärbehälter. So entsteht ein tiefdunkler, intensiver, kraftvoller Wein, der anschließend 24 Monate in neuen und einmal gebrauchten Holzfässern aus französischer und amerikanischer Eiche mit feiner Maserung reift. Ein expressives, überbordendes, tiefgründiges Bukett nach reifen Brombeeren und Cassis, Rauch- und Holz- und Röstaromen, die Noten von Tabak und Leder komplettieren. Am Gaumen eine üppige, saftige Frucht von reifen Brombeeren und Cranberries, super attraktiv am Gaumen mit sehr stimmiger Struktur. Die Gerbstoffe sind reif und bestens integriert. Sie stützen den Wein ohne zu dominieren. Ein anspruchsvoller Wein, der bestens dunkles Fleisch begleitet, Wild, Lamm, aber auch eine Fleisch-Paella, Ente oder Gans. Geht sicher gut auch mit kräftigem Käse und fleischigen Pasteten oder Pilzgerichten. Der Wein ist vegan!

Weinsorte:	
Trinken bis:	**2027**
Inhalt:	**0,75 L**
Passt zu:	