César Márquez - Spanien

Bierzo 2024 mit bis zu 98+/100 Parker-Punkten

Von BarriQ

Angebotsdetails



LA SALVACIÓN GODELLO 2024

In der Nase entfalten sich Eindrücke von frischen Zitrusfrüchten, weissen Blüten und einem fast Silex-artigen mineralischen Anklang, die von diesem herrlichen Terroir aus Ton und Schiefergestein zeugen. Der Gaumen ist er voller Energie: Die Materie zeigt sich vibrierend und mit Spannung, getragen von mineralischer Säure, behält aber gleichzeitig Fülle und eine köstliche Textur dank des Ausbaus in Fässern. Das Finale, intensiv mineralisch und präzise, hält sich noch lange Sekunden. Ein sehr grosser Weisswein, der feine Speisen perfekt begleiten wird.

Produktion

7'400 Flaschen

Farbe

Weiss

Land

Spanien

Region

Kastilien und León

Appellation

Bierzo DO

Rebsorten

100% Godello, einzigartige Lage mit alten Reben von etwa 110 Jahren

Bodenbeschaffenheit

Ton und Schiefergestein

Anbaumethode

Nachhaltig und umweltfreundlich

Weinbereitung

Abbeeren und Pressung, Gärung in Fässern à 500l aus französischer Eiche, ohne Hefezugabe und ohne Temperaturkontrolle

Ausbau

12 Monate in französischen Eichenfässern, dann 3 Monate im Edelstahltank, ohne Bâtonnage

Trinkreife

Jetzt bis 2033

Passt zu

Jakobsmuschel-Carpaccio mit Zitrusfrüchten – gebratenem Seeteufel mit Butter-Weissweinsauce – Arroz a banda

Servicetemperatur

Bei 10 - 12 °C geniessen; in seiner Jugend tut ihm eine einstündige Karaffierung gut

Inhalt

75cl

Verpackung

Karton

Verschluss

Naturkork

Alkoholgehalt

13% vol

César Márquez - Spanien

Bierzo 2024 mit bis zu 98+/100 Parker-Punkten

Von BarriQ

Angebotsdetails



PARAJES 2024

Der ideale Einstieg, um den Stil von César Márquez zu verstehen! Dieser Wein, der zum Grossteil aus Mencía besteht, besticht durch Eindrücke von knackigen roten Beeren (Walderdbeeren, frische Himbeeren), unterstrichen von einer spritzigen blumigen Nuance. Der Gaumen ist ein Musterbeispiel für Geschmack und Bekömmlichkeit: Er ist äusserst saftig, geprägt von strahlender Frucht, verfügt aber gleichzeitig über eine echte Tiefe und Komplexität. Die Tannine sind seidig-fein und werden durch die für diesen Jahrgang typische Frische geschmeidig gemacht. Ein Wein, der grosse, aber zugleich seriösen Genuss verspricht.

Farbe

Rot

Land

Spanien

Region

Kastilien und León

Appellation

Bierzo DO

Rebsorten

85% Mencía, 7% Alicante Bouschet, 8% weisse Rebsorten und andere Sorten

Bodenbeschaffenheit

Schiefer, sandiger und kalkhaltiger Ton
460 - 750 M.ü.M.

Anbaumethode

Nachhaltig und umweltfreundlich

Weinbereitung

Spontangärung, Gärung in offenen Fässern und Fässern à 1'000 (sowie einigen kleinen Edelstahltanks), etwa 20% ganze Trauben

Ausbau

12 Monate in Fässern mit einem Fassungsvermögen von 225, 400, 500 und 600 Litern (ein Teil davon in Fässern à 5)

Trinkreife

Jetzt bis 2033

Passt zu

Iberische Wurst- und Schinkenplatte – Entenbrust mit Kirschen – Lammkoteletts mit Thymian

Servicetemperatur

15 - 16°C

Inhalt

75cl

Verpackung

Karton

Verschluss

Naturkork

Alkoholgehalt

13% vol

César Márquez - Spanien

Bierzo 2024 mit bis zu 98+/100 Parker-Punkten

Von BarriQ

Angebotsdetails



SUFREIRAL 2024

Ein Monument der Finesse aus einem äusserst seltenen kalkhaltigen Terroir im Bierzo. Die Nase taucht in eine Tiefe, in der sich Schwarzkirsche, Graphitnoten und Noten von frischer Erde vermischen. Am Gaumen ist die Balance schlichtweg meisterhaft: Die Textur ist samtig, äusserst nuanciert, rhythmisiert von einer mineralischen Struktur, die den Wein in die Länge zieht. Die Tannine, von grosser Noblesse, begleiten ein beeindruckendes, kreidiges Finale. Zweifellos der vollständigste und kräftigste Wein für die lange Einlagerung.

Produktion

2'150 Flaschen

Farbe

Rot

Land

Spanien

Region

Kastilien und León

Appellation

Bierzo DO

Rebsorten

85% Mencia, 12% Alicante Bouschet, 3% andere weisse, zusammen angebaute Sorten

Bodenbeschaffenheit

Kalk 620 M.ü.M.

Anbaumethode

Nachhaltig und umweltfreundlich

Weinbereitung

Gärung mit natürlich vorkommenden Hefen in Behältern à 1'000 Liter mit 30% ganzen Trauben

Ausbau

12 Monate in Eichenfässern à 600 Liter und im grossen Fass à 1'200 Liter

Trinkreife

Jetzt bis 2040

Passt zu

Gebratenem Geflügel – langegarter Lammschulter – Rindsfilet Wellington

Servicetemperatur

Bei 16°C geniessen, eine Stunde vor dem Servieren in eine Karaffe umgiessen empfohlen

Inhalt

75cl

Verpackung

Karton

Verschluss

Naturkork

Alkoholgehalt

13% vol

César Márquez - Spanien

Bierzo 2024 mit bis zu 98+/100 Parker-Punkten

Von BarriQ

Angebotsdetails



EL RAPOLAO 2024

Dieser Wein stammt aus einem der legendärsten und begehrtesten Lieux-dits ("parajes") von Valtuille und offenbart die verführerischste und bezauberndste Seite der Mencía-Rebsorte. In der Nase entfaltet sich ein Fest aus Veilchen, wilden Brombeeren und feinen süsslichen Gewürzen. Am Gaumen zeigt sich ein üppiges und saftiges Profil mit strahlenden Akzenten von schwarzen Beeren, die jedoch durch die für das Jahr 2024 typische Spannung wunderbar gebändigt werden. Die feinen, pudrigen und eleganten Tannine umhüllen den Gaumen bis hin zu einem sanften, komplexen und sehr lang anhaltenden Abgang.

Produktion

2'045 Flaschen

Farbe

Rot

Land

Spanien

Region

Kastilien und León

Appellation

Bierzo DO

Rebsorten

85% Mencía, 10% Alicante Bouschet, 5% weisse Rebsorten und andere Sorten

Bodenbeschaffenheit

Eisenhaltiger Lehm, sehr gehaltvoll an organischen Stoffen, auf 540 m ü. M., Westausrichtung mit leichtem Gefälle nach Norden (Frische)

Anbaumethode

Nachhaltig und umweltfreundlich

Weinbereitung

Spontangärung, Gärung in offenem Fass à 1'000l, 17 Tage Weinbereitung mit sanfter Extraktion der Traubeninhaltsstoffe, unfiltriert

Ausbau

12 Monate in Eichenfässern à 500l

Trinkreife

Jetzt bis 2038

Passt zu

Geschmorter Rinderbacke, gebratenem Fasan, Grillgerichten

Servicetemperatur

Degustieren bei 16°C, karaffieren empfohlen

Inhalt

75cl

Verpackung

Karton

Verschluss

Naturkork

Alkoholgehalt

13% vol