

Besanas Crianza DO

Jahrgang: 2016
Erzeuger: Hacienda Villarta
Art. Nr.: 205.014

Herkunftsland: Spanien
Region: Méntrida
Ort des Gutes: Escauona Tuedo



Auszeichnungen

Guia Penin: 87 Punkte (Jg. 2009)
Mundus Vini: Silber (Jg. 2009)
Berliner Winetrophy: Gold (Jg. 2009)
Bacchus: Silber (Jg. 2011)
Asia Wine Trophy: Gold (Jg. 2011)

Weingut / Erzeuger

Hacienda Villarta, Ende der 90er gegründet, liegt in der Nähe des bekannten Weinguts Marques de Griñon in der Region Toledo, ca. 80 km südwestlich von Madrid. 140 Hektar Weinberge, die auf den Hügeln vor der Sierra de Gredos liegen, gehören zum Gut. Der Basiswein, ein Vino de la Tierra, ist der saftige, fleischige Tozara. Tozara ist der Name eines Handelsweges, der schon in arabischer Zeit durch das Gebiet der Hacienda Villarta ging.

In der DO Méntrida erzeugt Hacienda Villarta eine Crianza und eine Reserva mit dem Namen Besanas. Die Crianza ist 12 Monate, die Reserva 24 Monate in amerikanischen Barriques ausgebaut. Der Holzeinfluss in den Weinen ist weich und elegant und keineswegs überladen, was an den extraktreichen Trauben liegt, deren Erträge auf nur 40 hl/ ha begrenzt werden! Neuer Teil dieser Linie ist der Besanas Blanco, eine elegante, mineralische Cuvée aus Sauvignon Blanc und Chardonnay, die das Bedürfnis nach Weinen höchster Qualität befriedigt. Die Weine dieser Linie zeichnen sich besonders durch ihr enormes Genuss-Preis-Verhältnis aus. Die Weine haben eine außerordentlich hohe Qualität und regelmäßig hohe Bewertungen zu bieten.

Beschreibung

Farbe: kräftiges Rubinrot
Rebsorte: 50% Cabernet Sauvignon, 25% Syrah, 25% Tempranillo
Charakteristik: in der Nase dunkle, reife Beeren mit warmer Vanille- und Kaffeenote. Im Gaumen setzen sich die dunklen, reifen Beeren saftig fort. Kräuter- und Kaffeewürze verleihen dem Wein Spannung. Der Körper ist voll und weich. Der Nachhall ist lang und macht Lust auf den nächsten Schluck.
Ausbau: Der Wein wurde im Barrique ausgebaut
Liefereinheit: 6 Flaschen á 0,75 Liter

Analyse

Lagerfähigkeit:	5 - 7 Jahre
Alkoholgehalt:	13,5 % vol.
Restzucker:	2,1 g/l
Gesamtsäure:	5,99 g/l

Gastromische Empfehlungen

Nudelgerichte mit Tomatensoße, kräftige Gerichte von Schwein und Rind, Braten in dunklen Soßen, gegrilltes Fleisch, Lamm und Wild, kräftiger Hartkäse

Stand: 15.07.2020 14:16 Uhr