Bodegas Ponce Manchuela Pino Bobal

Manchuela - Spanje

Bewijzen dat je ook in een onherbergzame, onbekende wijnregio als Manchuela, van een al bijna even onbekende druif als bobal wijnen van wereldklasse kunt maken, is de grote missie van Juan Antonio Ponce. Wat ons betreft is hij daar inmiddels met vlag en wimpel in geslaagd; proef deze waanzinnige Pino maar! Hij is gemaakt van 100% bobal, aangeplant in wijngaard Pino. De stokken zijn zo'n dertig jaar oud en staan op arme kalkstenen bodems, wat de wijn een mineraalrijk karakter geeft. Eenmaal geoogst vergist de bobal in hele trossen met op de druif aanwezige gisten. Na de fermentatie rijpt de wijn nog een klein jaar in vaten van Frans eikenhout, wat zorgt voor een verfijnde, luxe eikentoets. De Pino is een waar meesterstuk, die in de geur en smaak doet denken aan een luxe Cru de Beaujolais. Geloof ons, na het drinken van deze wijn is Manchuela een van uw nieuwe favoriete wijnstreken.



Proefnotitie

Lichte robijnrode kleur. De geur is open, precies en verfijnd met rijp rood fruit (aardbei, framboos), mooi eiken en kruiden (laurier, oregano). Intens en soepel in smaak met een perfect uitgebalanceerde frisheid en fijne tannines. De finale is lang met toast, drop en een subtiele notigheid.

Drinken bij

Verleidelijke, volrode wijn om zo te drinken, maar ook mooi in combinatie met carpaccio, sukadevlees en jonge, harde kazen.

Houdbaarheid

Snel na de oogst op dronk en makkelijk 8 jaar houdbaar.

Druivenrassen

100% Bobal

Persoonlijke proefnotitie

BIO

Jos Beeres Wijnkoperij
Heereweg 276
2161BT Lisse
(+31) 050 - 313 22 41
www.josbeeres.nl

JOS lekkere wijn, prima service