



## Magnum «Mesías»

|                  |  |
|------------------|--|
| Produzent        | Bodegas Saura                                  |
| Land/Gebiet      | Spanien/Murcia                                 |
| Appellation      | Bullas D.O.P.                                  |
| Jahrgang         | 2022   |
| Produkt          | Grossflaschen Rot                              |
| Traubensorte(n)  | Monastrell (100%)                              |
| Ausbau           | 12 Monate in 500-Liter-Eichenfässern ausgebaut |
| Alkoholvolumen   | 14.5%  |
| Restzucker       | 0.5 g/l  |
| Trinktemperatur  | 16 bis 18 Grad                                 |
| Optimaler Genuss | jetzt bis 2033                                 |
| Inhalt           | 1.5 ltr  |
| Preis CHF        | 79.00  |

In direkter Nachbarschaft von Jumilla und Yecla befindet sich die kleine Appellation Bullas. Hier kaufte sich die ortsansässige Familie Saura 2008 eine 500 Hektar grosse Finca im gebirgigen Hinterland, um ein Weingut aufzubauen. Viele Experten zweifelten an der Machbarkeit – ausser einem: dem weit herum bekannten Önologen José María Vicente. Ab 2015 wurden vor allem in höheren Lagen mehrere Parzellen mit den Sorten Monastrell und Garnacha bepflanzt, da die immensen Schwankungen von Tag- und Nachttemperaturen ein perfektes Mikroklima für die Reben bieten. Die Trauben für den «Mesías» kommen aus den zwei besten Parzellen und die kühlere Höhenlage verleiht der saftigen Beerenfrucht eine angenehme Frische. Nach der Spontangärung im Kalksteintank erfolgt die Reifung in 500-Liter-Holzfässern mit 20 Prozent Neuholzanteil. Ein Manifest an Klarheit und Intensität mit den typischen Noten von Johannisbeeren, Kirschen und Holunder. Sehr weich, lang und würzig im Geschmack.