



LOS CONEJOS MALDITOS 2025



Die verfluchten Kaninchen

Blanco con Madre

Die Trauben für diesen Weisswein stammen aus den Weinbergen wo die Kaninchen uns den meisten Schaden zufügen. Sie scheinen die gute Qualität der Trauben fast so sehr zu würdigen wie wir, nur sind sie leider manchmal schneller... Daher sind die Erträge aus diesen Weinbergen sehr gering.

Rebsorten: Malvar und Airén

Weinberge: ökologische Weinberge auf 750 Meter gelegen. Kontinentales Klima.

Weinlese: Handlese, Ende September

Gärung: die ganzen Trauben (Rappen, Stiel & Schale) werden spontan in einer Zementamphore vergoren.

Ungeschönt, unfiltriert und mit minimalem Schwefel abgefüllt.

VERKOSTUNGSNOTIZ:

Farbe: heller Bernstein

Nase: reife, gelbe Steinfrucht gepaart mit Walnuss, getrockneten Kräutern und mineralischen Noten

Geschmack: Quitte, getrocknete Aprikose und Melone gepaart mit Wildkäuern und mineralischen Komponenten. Ausgewogene Säure, cremige Texture und langer Abgang.

Serviervorschlag 14-16 °C

Knuspriger Schweinebauch, Chorizo, gegrillte Fisch- und Fleischgerichte.