

BODEGAS BLEDA, Jumilla



Antonio Bleda gründete 1935 seinen Familienbetrieb, der schnell zu den fortschrittlichsten der Region gehörte. Schon Ende der 40er Jahre exportierte er als einer der ersten seine Weine, und füllte als erster Betrieb der Region selbst in Flaschen ab. Heute, drei Generationen später, sind die Bodegas Bleda immer noch ein Familienbetrieb, rund 230 Hektar Rebfläche stehen im Ertrag. Diese sind überwiegend mit der Sorte Monastrell bestockt.

Sorgfalt und Pflege lassen sich sowohl in den Weinbergen wie im Keller ausmachen. Permanent wird in die Weiterentwicklung des Betriebes investiert. Die Vinifikation findet in Edelstahltanks statt, der Ausbau der Crianza- und Reserva-Weine in Barriques aus französischer und amerikanischer Eiche. Das Markenzeichen der Rotweine ist ihre ausgeprägte Fruchtigkeit und ihre samtene Weichheit.

Seit dem Jahrgang 2012 ist ein Teil der Fläche biologisch zertifiziert.

Omblancas Petit Verdot Blanc de Noirs 24



Der sehr ungewöhnliche Weißwein Omblancas wird als Blanc de Noirs aus der dickschaligen und spätreifenden Sorte Petit Verdot (aus biologischem Anbau) gekeltert. Farblich zeigt er sich strohgelb mit goldenen Reflexen. Am Gaumen ist er beeindruckend saftig, mit komplexen Fruchtnoten von Melone und Birne, aber auch roten Früchten, wie Johannisbeere. Mit merklichem Schmelz hallt er im Mund lange nach. Beeindruckend!

Nur 3.789 Flaschen wurden erzeugt.

Vegan

Weinsorte:	◯
Trinken bis:	**2029**
Inhalt:	**0,75 L**
Passt zu:	