

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.

Pino Doncel 12 Meses 2023 Magnum



Der Pino Doncel 12 Meses ist die Steigerung zum ohnehin schon exquisiten Pino Doncel Black: Die Cuvée aus Monastrell und Syrah reift 12 Monate (daher der Name 12 Meses) in Barriques aus französischer und amerikanischer Eiche. Sein intensives Bukett duftet nach Vanille, Würznoten und dunkler Beerenfrucht, mit Anklängen von Toast, Tabak, und Speck. Im Mund beeindrucken sowohl die perfekt gereifte Beerenfrucht als auch die unglaublich samtigen Gerbstoffe. Weich und elegant umschmeichelt er den Gaumen, mit einem verführerischen, betörend langen Finale endet er mit lebhafter Frische. Bravo! In der Magnum-Flasche.

Weinsorte:	●
Trinken bis:	**2033**
Inhalt:	**1,5 L**
Passt zu:	