



PARÉS BALTÀ HISENDA MIRET

2017 Microcuvée | D.O Penedès

Reichhaltig und elegant mit einer samtigen Textur. Hisenda Miret ist Teil der Microcuvée-Reihe feiner Weine, die in sehr begrenzten Mengen produziert werden. Die Trauben stammen aus Weinbergen mit besonderen Böden und Mikroklima, die nach biologischen, biodynamischen und Demeter-Anbaumethoden bewirtschaftet werden. Dieser Bio-Rotwein wird zu 100 % aus roten Garnatxa- (Grenache-) Trauben hergestellt, die aus der spanischen Region Penedès stammen. Er reifte fünf Monate lang in neuen und zwei Jahre alten französischen Eichenfässern. Passt gut zu: Ente in dunkler Soße, Paella Gall Negre (ein traditionelles Gericht aus dem Penedès), Wildfleischgerichte und gebratenes Lammfleisch.

Tasting notes

Über das Weingut Pares Balta Parés Baltà ist ein Familienunternehmen in der Region Penedès, dessen Geschichte bis ins Jahr 1790 zurückreicht. Dank der unterschiedlichen Bodenbeschaffenheit und Mikroklimata haben die Weine einen besonderen Charakter. Das Weingut hat eine langjährige Tradition, die mit innovativen Ideen erweitert wurde, so dass qualitativ hochwertige biologisch - biodynamische Weine, Cava und Naturweine entstehen. Drei Generationen sind derzeit auf dem Weingut tätig. Die Vinifizierung wurde Maria Elena Jimenez und Marta Casas anvertraut, zwei jungen außergewöhnlichen Frauen, die ihr Talent in der Qualität der Weine von Parés Baltà zum Ausdruck bringen. Diese Weine zeigen nicht nur Charakter und Können, sondern auch Eleganz und Ausgewogenheit. Die Weinberge verteilen sich über fünf Weingüter im Penedès, die mit nachhaltigen Methoden im Einklang mit der Umwelt bewirtschaftet werden. Die Weine und der Cava von Parés Baltà zeichnen sich durch ihr einzigartiges und ausgewogenes Geschmacksprofil aus.