Alceño Premium Syrah D.O.



Jahrgang:	2022
Erzeuger:	Bodegas Alceño
Art. Nr.:	206.004
Herkunftsland:	Spanien
Region:	Jumilla
Ort des Gutes:	Murcia

Auszeichnungen

International Wine and Spirit Competition: Gold (Jg. 2019)

Weingut / Erzeuger

Die Geschichte der Bodegas Alceño beginnt 1870, als Roque Martínez das erste kommerzielle Weingut in Jumilla gründete. Sein Sohn Pedro Luis erkannte die Vorzüge der Rebsorte Monastrell, die sich hervorragend an das extreme Klima der Region Jumilla anpasst. Dank seiner Vision konnte das Familienweingut zu florierendem Erfolg geführt werden. Mit der Verbreitung von Monastrell legte er den Grundstein für die Bodega, die bis zur vierten Generation in Familienhand blieb und bis heute besteht.

Seit 2011 ist das Weingut im Besitz der Familie Bastida. Unter der Führung von Juan und seinem Sohn Ernes Bastida wurde ein neuer Weg eingeschlagen. Sie kombinierten Monastrell erstmals mit anderen Rebsorten wie Syrah oder Garnacha. So entstanden opulente, volle Weine mit neuen Geschmacksnuancen, die das Weingut weiterhin erfolgreich machen.

Das Weinherstellungsteam, geleitet vom Önologen Juan Miguel Benítez García, ist unglaublich erfahren. Seit 1997 hat sich seine Struktur nicht verändert, immer mit dem Ziel, das Beste aus der Traube herauszuholen. Inzwischen ist Bodegas Alceño als älteste kommerzielle Weinkellerei in Jumilla ein Urvater der Region.

Heutzutage setzt die Bodegas Alceño auf neue Weinherstellungstechniken, die jedoch die alte Tradition und Identität beibehalten. Sie sind stets bestrebt, sich den Qualitätszertifizierungen und den Anforderungen der Verbraucher anzupassen. Ihre Philosophie und Identität beruht auf der Erhaltung der Tradition, vom sorgfältigen und nachhaltigen Umgang im Weinberg bis hin zur natürlichen Verarbeitung in der Weinkellerei und der endgültigen Abfüllung der Weine. Bei all dem ist der Schutz der Umwelt ein wichtiger Aspekt und macht diese Weine aus Jumilla zu etwas ganz besonderem.

Beschreibung

Farbe:	kräftiges Purpurrot
Rebsorte:	Syrah, Monastrell
Charakteristik:	vielfältige Aromen von reifen Früchten treffen auf würzige Noten von Vanille, Kokos, Toast und etwas Torf. Am Gaumen sehr expressiv, das Holz gut eingebunden, fruchtig und weich, mit süßlichen Tanninen bei einem mittlerem Körper. Eine leichte Säuere verleiht dem Wein beachtliches Entwicklungspotenzial und schafft eine tolle Balance
Ausbau:	
Liefereinheit:	6 Flaschen á 0,75 Liter

Analyse

Alkoholgehalt:	14,5 % vol.
Restzucker:	3,8 g/l
Gesamtsäure:	5,8 g/l

Gastromische Empfehlungen

am Besten zu gegrilltem Fleisch und Käse! Auch sehr gut zu geschmorten Wildgerichten.

Stand: 26.11.2026 20:02 Uhr