Bodegas Ponce Manchuela Ponce Bobal-Moravia Agria

Manchuela - Spanje

Juan Antonio Ponce maakt in zijn geboortestreek Manchuela ongekend verfijnde én bijzonder betaalbare wijnen van wereldklasse. Dat geldt zeker voor zijn prestigewijn Ponce, een blend van 85% bobal en 15% moravia agria. Juan Antonio oogst ze in een wijngaard met een zanderige, rotsige bodem met een onderlaag van kalksteen. Na de pluk worden de twee druivenrassen apart vergist in hele trossen en met behulp van op de druif aanwezige gisten. Vervolgens selecteert Juan Antonio het mooiste vat Bobal en het mooiste vat Moravia Agria en laat deze wijnen wat langer bij de gisten. Tot slot worden de twee geblend tot de sublieme Ponce. Dat een wijn van dit kaliber gemaakt kan worden in Castilla-La Mancha is bijna ongelofelijk. Juan Antonio bewijst het echter onomstotelijk en is wat ons betreft dan ook een fenomenaal wijnmaker.



Proefnotitie

Licht robijnrood. De geur is enorm verfijnd met nuances van zwarte kers, rode bes, kreupelhout en specerijen (peper, laurier). Puur, finesserijk en tegelijk vol van smaak met frisse zuren en fijne tannines. De finale is lang en waaiert mooi uit met eiken en peper.

Drinken bij

Elegante, rijkgeschakeerde rode wijn met een goede bite, dus ideaal aan tafel, bijvoorbeeld bij gestoofde kip met chorizo, gevogeltepaella of zachte, jonge kazen.

Houdbaarheid

Op dronk vanaf 3 jaar; houdbaar tot ten minste 12 jaar na de oogstdatum.

Druivenrassen

Bobal, Moravia Agria

Onderscheidingen

2025	JamesSuckling.com | 96/100 | Delicate fruit with a focused, rustic touch
2024	The Wine Advocate | 98/100 | Balanced, juicy and vibrant
2023	JancisRobinson.com | 17/20 | The most delicate side of Castilla-La Mancha

Persoonlijke proefnotitie

Wijnhof Ommen
dranken & delicatessen

Wijnhof Ommen
Varsenerstraat 2
7731 DC Ommen
0529-453066
www.wijnhofommen.nl