



BODEGA CUEVA

Utiel-Requena / Valencia

BODEGA CUEVA: MARIANO y ESTRELLA

„Uva y nada más“ 🍇

Im Herzen der Region Utiel-Requena (Valencia), umgeben von über 100 Jahre alten, knorzeligen Rebstöcken machen Vater Mariano und Tochter Estrella beeindruckendes Wein-Handwerk. Er gehört zum Urgestein des biologischen Naturweins, für ihn gibt es nichts anderes, seit über 30 Jahren. Estrella studiert Önologie und hat in der jungen Wein-Szene der Großstädte die besten Voraussetzungen, ihre Philosophie auszuleben.

Das Weingut aus dem 18. Jh. mitten im 60-Seelen-Dorf ist wie eine Zeitreise - kaum etwas Ursprünglicheres je gesehen! So wird hier auch Wein gemacht, pur, handwerklich, traditionell, 100% Natur und Gewissenhaftigkeit, ohne Traktoren, TATSÄCHLICH 100% handmade.

Mariano gilt als 'Magier' der Wein-Szene: einzigartige Gärtechniken, unkonventionelle Vinifizierungsmethoden. Alles mit einer unglaublichen Ruhe und tiefen Verbundenheit zu seinem Terroir. Alle Weine werden ohne Filtration, Schönung oder Schwefelzusatz abgefüllt. Sein Ziel: eine limitierte Produktion von Weinen mit Charakter, Natürlichkeit und geschützter Ursprungsbezeichnung, die unvergleichliche Empfindungen vermitteln.

Estrella und Mariano sind ein sich befruchtendes und harmonisches Team mit der gleichen Leidenschaft für Präzision, Terroir und Rebsorte.

Und ihre Weine: Trinkspass & ‚easy‘ Orange :) sehr natürlich, frisch, leicht, fruchtig (obwohl kaum Restsüße), kräuterig, tolle Aromenvielfalt.

Profil: seit fast 30 Jahren biologisch zertifiziert, Naturwein der 1. Stunde, alles ohne Chemie, Filtration, Schönung oder Schwefelzusatz, alte Herstellungs-Methoden.

Lagen: Utiel-Requena, 10 ha Reben auf ca. 700 m ÜM, viele über 100 Jahre alt!

Böden: Kalkstein, was den Weinen ihre besondere Frische gibt.

Klima: rau, heiße, trockene Sommer mit großen Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht. Küstennähe sorgt für kühle Brisen.

Sorten: alte regionale Sorten, u.a. Bobal, Tardana, Tempranillo.



BODEGA CUEVA

Utiel-Requena / Valencia

PET-NAT / Method Ancestral

BRUTAL Ancestral 2023 weiss

Sorte : Muscat von Alexandria und Macabeu, 12,5% Alkohol, Region: Utiel-Requena, sandig-kalkhaltiger Boden, 650-700 Meter über dem Meeresspiegel.

Trauben einige Tage auf Schalen mazeriert, vor Abschluss der Gärung abgefüllt und in Flasche mind. 4 Monate auf Hefen fertigvergoren, traditionelle Methode.

Sehr frisch und lebhaft, Noten von Zitrusfrüchten, grünem Apfel und tropischen Früchten, leichte Tannine, mit zarten Bläschen, cremiger Abgang mit Brioche. Perfekt als Aperitif, zu iberischen Wurstwaren, Meeresfrüchten, weißem Fisch und Reisgerichten.

17,5 € inkl. mwst / fl. 0,75 l

WILD Fermentation Ancestral 2023 rot

Rebsorte : Bobal, Alkoholgehalt : 11,5 %, 100 Jahre alte Bobal-Reben, Bearbeitung der Weingärten ohne Traktoren, nur manuell. 600 Flaschen.

Herstellung: Karbonische Mazeration (intrazelluläre Gärung) über fast 4 Monate im Gärbottich, gefolgt von Flaschengärung, 2x degorgiert, daher viel Aufwand und Verlust. Gehört zum Projekt "Vinos Libres por Mujeres" von Estrella und ihrer Mutter Monica, das die Stärkung von Frauen und den naturnahen Weinbau feiert, tief verwurzelt in den Traditionen der Region Utiel-Requena.

Sehr frisch, leicht, raffiniert & harmonisch, mit Bobals charakteristischen Noten von roten Früchten und Gewürzen, ausdrucksstark und zugänglich zugleich. Lebendige Fruchtaromen und Komplexität.

19,- € inkl. mwst / fl. 0,75 l



BODEGA CUEVA

Utiel-Requena / Valencia

VERMOUT Tardana 2023

Rebsorte: Tardana, Alkoholgehalt : 13 %. Böden: sandig-kalkhaltigen in einer Höhe von 600-700 m. Die Rebstöcke sind im Durchschnitt 35 Jahre alt.

Tardana ist eine lokale, spätreifende (hagel-riskant), fast ausgestorbene Rebsorte aus der Region, nur noch wenige Parzellen. Mariano ist einer der wenigen, der ihn sortenrein ausbaut und neben einem Orange-Wein, zusammen mit (geheimen) Kräutern einen fantastischen Vermouth daraus produziert.

Weiche, kräuterig-blumige Aromen bei niedrigem Alkoholgehalt. Köstlich!

18,- € inkl. mwst / fl. 0,75 l

LAIL 2023 / Rotwein

Sorte: Bobal, Tempranillo, auf Kalkstein, Alkoholgehalt : 13,5 %. Trägt ein KOSCHER-Siegel. Mazeration semi-carbónica, 2-3 Monate in Edelstahltank auf wildem Hefelager.

Mazeration Semi-Carbonica: nur ein Teil der Trauben vergären intrazellulär. Gärung startet als Mazeration Carbonica (Ganze Trauben, die unter Ausschluss von Sauerstoff von Innen heraus vergären), der hermetisch verschlossene Tank wird irgendwann geöffnet und entrapptes Traubenmaterial zugegeben. Durch Sauerstoff geht die Mazeration Carbonica in eine klassische Maischegärung über. Die Weine sind etwas fruchtbetonter und tanninärmer als klassisch vinifizierte Rotweine.

Leicht bitzelig auf Zunge, authentisch, natürlich und leicht. Aromen rote Früchte, Johannisbeere, etwas Tabak.

16,- € inkl. mwst / fl. 0,75 l

MARIANER GARDEN ORANGE / 0,9 % Alkohol

fast alkoholfreier Wein aus mazerierten Botanicals und Zitrusfrüchten.

Frisch und aromatisch, Noten von Orangenschalen, Kräutern und sanften Gewürzen, mit einer lebhaften, bittersüßen Ausgewogenheit. Erfrischend und komplex. Perfekt als Aperitif, mit Soda oder als Basis für Mocktails.

12,- € inkl. mwst / fl. 0,75 l