



D.O. Ribera del Duero

Altos de Tamaron Tempranillo

Altos de Tamaron Tempranillo wird aus dieser Rebsorte hergestellt, die auch als Tinta del País bekannt ist und in sorgfältig ausgewählten Weinbergen angebaut wird. Diese Weinberge befinden sich in der Nähe von Olmedillo de Roa, in der Provinz Burgos, dem Herzen der Ribera del Duero. Die ton- und sandhaltigen Böden der Region verleihen den Trauben ihre charakteristische Mineralität und feste Struktur.

Regionen

In den letzten 30 Jahren, ist die D.O. Ribera del Duero in Erscheinung getreten, um die größte Weinregion Spaniens herauszufordern. Sie befindet sich in der spanischen Hochebene und erstreckt sich über vier Regionen der Provinz Castilla y León: Burgos, Segovia, Soria und Valladolid. Trotz der Bezeichnung erstreckt sich das Gebiet jedoch nicht entlang des Duero Flusses, an dem mehr als 100 Dörfer liegen. Ribera del Duero erhielt die Herkunftsbezeichnung D.O. im Jahre 1982. Heute gibt es dort mehr als 250 Weinkellereien und über 22.000 Ha voller Weinreben. Der Großteil der Produktion in Ribera del Duero ist dem Rotwein gewidmet und ein geringer Anteil dem Rosé.

TRAUBE
Tempranillo

STIL
Stillwein

ALKOHOLGEHALT
13.5 %

TRINKTEMPERATUR
Zwischen 15–16 °C

Verkostungsnotizen

Tiefes Kirschrot mit Violetttönen. Bukett aus Aromen reifer Brombeere und Lakritze. Am Gaumen samtig und fruchtig, mit langem Abgang.

Speiseempfehlung

Die perfekte Begleitung zu gegrilltem und geschmortem Fleisch, Eintöpfen und Pastagerichten mit Tomatensoße.

Technische Information

Die Trauben werden sorgfältig ausgewählt bevor sie einem 8-tägigen Mazerationsverfahren unterzogen werden, damit die Traubenhaut mit dem Wein in Berührung kommt. Sie werden bei kontrollierter Temperatur (22 °C) gegoren, um die Entfaltung des optimalen Aromapotenzials sicherzustellen. Dadurch erhält der Wein seine charakteristische Färbung und den Tanningehalt. Die Flaschen werden dann 4 Monate lang in unserem Keller gelagert.



Vino de la Tierra de Castilla y León Altos de Tamaron Tempranillo VTCYL

Altos de Tamaron, hergestellt aus der Rebsorte Tempranillo, reiht sich in das Sortiment der geschützten geografischen Angabe von Castilla y León ein. Sie sind im Volksmund als Vinos de la Tierra de Castilla y León bekannt und ihr Anbaugebiet umfasst alle Gemeinden der Autonomen Gemeinschaft Kastilien und León.

Es handelt sich um ausgewogene Weine, die durch den Reifungsprozess der Trauben, die dem Klima der Region mit großen Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht ausgesetzt sind, entstehen.

Regionen

Wie Frankreichs Vins de Pays ist der Vino de la Tierra de Castilla y León eine geographische Bezeichnung in Spanien, für Weine, die aus der autonomen Region Castilla y León, auf der nördlichen Hochebene Spaniens, stammen.

TRAUBE
Tempranillo

STIL
Stillwein

ALKOHOLGEHALT
14 %

TRINKTEMPERATUR
Zwischen 16-18° C servieren

Verkostungsnotizen

FrISCHE Früchte, Himbeere, mit leicht mineralischen Noten. Subtil, elegant und schlemmerisch.

Speiseempfehlung

Ideal zu rotem Fleisch vom Steingrill. Er kann auch zu Eintöpfen mit kräftigen Soßen wie iberischen Bäckchen oder Ochsenchwanz gereicht werden.

Technische Information

Die Trauben werden sorgfältig ausgewählt bevor sie einem 8-tägigen Mazerationsverfahren unterzogen werden, damit die Traubenhaut mit dem Wein in Berührung kommt. Sie werden bei kontrollierter Temperatur (22 °C) gegoren, um die Entfaltung des optimalen Aromapotenzials sicherzustellen. Dadurch erhält der Wein seine charakteristische Färbung und den Tanningehalt. Die Flaschen werden dann 4 Monate lang in unserem Keller gelagert.



D.O. Ribera del Duero

Altos de Tamaron Roble

Altos del Tamarón Roble wird aus sorgfältig ausgewählten Trauben der Rebsorte Tinta del País (Tempranillo) hergestellt, welche auf sandigem, tonhaltigem Boden in Olmedillo de Roa in Burgos wächst.

Regionen

In den letzten 30 Jahren, ist die D.O. Ribera del Duero in Erscheinung getreten, um die größte Weinregion Spaniens herauszufordern. Sie befindet sich in der spanischen Hochebene und erstreckt sich über vier Regionen der Provinz Castilla y León: Burgos, Segovia, Soria und Valladolid. Trotz der Bezeichnung erstreckt sich das Gebiet jedoch nicht entlang des Duero Flusses, an dem mehr als 100 Dörfer liegen. Ribera del Duero erhielt die Herkunftsbezeichnung D.O. im Jahre 1982. Heute gibt es dort mehr als 250 Weinkellereien und über 22.000 Ha voller Weinreben. Der Großteil der Produktion in Ribera del Duero ist dem Rotwein gewidmet und ein geringer Anteil dem Rosé.

TRAUBE
Tempranillo

STIL
Stillwein

ALKOHOLGEHALT
13,5 %

TRINKTEMPERATUR
Am besten zwischen 16-17 °C

Verkostungsnotizen

Tiefes Kirschrot mit violetten Schattierungen. Reichhaltiges Bukett frischer Pflaumen, Kirschen und Beeren mit einem feinen Eichenröstaroma, welches an Kaffee und Schokolade erinnert. Am Gaumen breit, mit expressiver Frucht, einem Hauch von Vanille, sanften Tanninen und einem schönen, langen Abgang.

Speiseempfehlung

Passt sehr gut zu Lammkoteletts, Pasteten und Wild.

Technische Information

Die Trauben werden sorgfältig ausgewählt bevor sie 10 Tage lang mazerieren. Sie werden bei kontrollierter Temperatur (24 °C) vergoren, sodass sie ihr optimales Aromapotenzial entfalten können. Der Wein reift vor der Abfüllung 3 Monate lang in Fässern aus amerikanischer Eiche. Danach lagern die Flaschen 6 Monate in unserem Keller.

Aktuelle Auszeichnungen

GOLD

2024 China Wine & Spirits Awards (CWSA): Altos de Tamaron Roble 2023



D.O. Ribera del Duero

Altos de Tamaron Crianza

Unser Pagos del Rey Altos de Tamaron Crianza wird aus sorgfältig ausgewählten Trauben 20 Jahre alter Weinreben der Sorte Tinta del País (Tempranillo) aus Olmedillo de Roa hergestellt.

Regionen

In den letzten 30 Jahren, ist die D.O. Ribera del Duero in Erscheinung getreten, um die größte Weinregion Spaniens herauszufordern. Sie befindet sich in der spanischen Hochebene und erstreckt sich über vier Regionen der Provinz Castilla y León: Burgos, Segovia, Soria und Valladolid. Trotz der Bezeichnung erstreckt sich das Gebiet jedoch nicht entlang des Duero Flusses, an dem mehr als 100 Dörfer liegen. Ribera del Duero erhielt die Herkunftsbezeichnung D.O. im Jahre 1982. Heute gibt es dort mehr als 250 Weinkellereien und über 22.000 Ha voller Weinreben. Der Großteil der Produktion in Ribera del Duero ist dem Rotwein gewidmet und ein geringer Anteil dem Rosé.

TRAUBE
Tempranillo

STIL
Stillwein

ALKOHOLGEHALT
14 %

TRINKTEMPERATUR
Am besten zwischen 16-17 °C

Verkostungsnotizen

Tiefes Kirschrot mit violetten Schattierungen. Reichhaltige Aromen intensiver schwarzer Früchte, Kakao, Tabakblättern und würziger Eiche. Am Gaumen prächtig und vollmundig mit einem langen und eleganten Abgang.

Speiseempfehlung

Dieser Wein passt ausgezeichnet zum traditionellen Spanferkel aus Kastilien und ist die perfekte Begleitung zu Eintöpfen und Wild.

Technische Information

Die Trauben werden sorgfältig ausgewählt. Der Most wird einer kalten Mazeration unterzogen (2 Tage) und anschließend bei kontrollierter Temperatur zwischen 24-26 °C vergoren, damit sich das Aromapotenzial optimal entfalten kann. Anschließend reift der Wein vor der Abfüllung 14 Monate in neuen Fässern aus amerikanischer Eiche. Danach lagern die Flaschen 9 Monate in unserem Keller.

Aktuelle Auszeichnungen

GOLD

2023 Bacchus: Altos de Tamaron Crianza 2020

2023 Concurso Mundial de Bruselas : Altos de Tamaron Crianza 2020

SILBER

2023 Vinespaña: Altos de Tamaron Crianza 2020

2023 España Selección: Altos de Tamaron Crianza 2020



D.O. Ribera del Duero Altos de Tamaron Reserva

Nur die besten Tempranillo-Trauben (auch als Tinto del País oder Tinto Fino bekannt) werden zur Herstellung dieses Weins ausgewählt. Die Trauben werden von 40 Jahre alten Weinreben gelesen, welche nicht mehr als 4 kleine, lose Trauben tragen.

Regionen

In den letzten 30 Jahren, ist die D.O. Ribera del Duero in Erscheinung getreten, um die größte Weinregion Spaniens herauszufordern. Sie befindet sich in der spanischen Hochebene und erstreckt sich über vier Regionen der Provinz Castilla y León: Burgos, Segovia, Soria und Valladolid. Trotz der Bezeichnung erstreckt sich das Gebiet jedoch nicht entlang des Duero Flusses, an dem mehr als 100 Dörfer liegen. Ribera del Duero erhielt die Herkunftsbezeichnung D.O. im Jahre 1982. Heute gibt es dort mehr als 250 Weinkellereien und über 22.000 Ha voller Weinreben. Der Großteil der Produktion in Ribera del Duero ist dem Rotwein gewidmet und ein geringer Anteil dem Rosé.

TRAUBE
Tempranillo

STIL
Stillwein

ALKOHOLGEHALT
14 %

TRINKTEMPERATUR
**Am besten zwischen 16-17 °C.
Wir empfehlen, diesen Wein eine
halbe Stunde nach dem Öffnen
zu servieren.**

Verkostungsnotizen

Tiefes Kirschrot mit dunkelgelben Schattierungen. Elegante und kräftige Aromen in der Nase. Am Gaumen komplex, kräftig und vollmundig, perfekt integriert.

Speiseempfehlung

Ein reichhaltiger Wein, der perfekt zu allen Sorten von rotem Fleisch, Wild, Eintöpfen oder Käse passt.

Technische Information

Die Trauben werden sorgfältig ausgewählt und von Hand gelesen, um dann einer kalten Mazeration und einer Gärung bei kontrollierter Temperatur (26-28 °C) unterzogen zu werden. Dadurch wird die optimale Entwicklung der Aromen und charakteristischen Merkmale erzielt. Nach der Gärung erfolgt eine Mazeration, bei der die Trauben und der Wein 10 Tage lang in Kontakt bleiben. Der Wein lagert 24 Monate in Fässern aus französischer und amerikanischer Eiche, bevor er in Flaschen abgefüllt wird. In den Flaschen reift er dann 12 Monate in unseren Kellern, wo ein perfekt strukturierter und harmonischer Wein entsteht.

Aktuelle Auszeichnungen

GOLD

2024 China Wine & Spirits Awards (CWSA): Altos de Tamaron Reserva 2020



D.O. Ribera del Duero

Altos de Tamaron Gran Reserva

Nur die besten Tempranillo-Trauben (auch als Tinto del País oder Tinto Fino bekannt) werden zur Herstellung dieses Weins ausgewählt. Die Trauben werden von 40 Jahre alten Weinreben gelesen, welche nicht mehr als 4 kleine lose Trauben tragen.

Regionen

In den letzten 30 Jahren, ist die D.O. Ribera del Duero in Erscheinung getreten, um die größte Weinregion Spaniens herauszufordern. Sie befindet sich in der spanischen Hochebene und erstreckt sich über vier Regionen der Provinz Castilla y León: Burgos, Segovia, Soria und Valladolid. Trotz der Bezeichnung erstreckt sich das Gebiet jedoch nicht entlang des Duero Flusses, an dem mehr als 100 Dörfer liegen. Ribera del Duero erhielt die Herkunftsbezeichnung D.O. im Jahre 1982. Heute gibt es dort mehr als 250 Weinkellereien und über 22.000 Ha voller Weinreben. Der Großteil der Produktion in Ribera del Duero ist dem Rotwein gewidmet und ein geringer Anteil dem Rosé.

TRAUBE
Tempranillo

STIL
Stillwein

ALKOHOLGEHALT
14 %

TRINKTEMPERATUR
Am besten zwischen 17 und 18 °C. Wir empfehlen, diesen Wein eine halbe Stunde nach dem Öffnen oder Dekantieren zu servieren.

Verkostungsnotizen

Tiefes Kirschrot mit ockerfarbenen Schattierungen. Elegante und kräftige Aromen in der Nase, u. a. schwarzer Pfeffer, süße Gewürze und reife Pflaumen. Am Gaumen ausgeglichen und harmonisch.

Speiseempfehlung

Ein reichhaltiger Wein, der perfekt zu allen Sorten von rotem Fleisch, Wild, Eintöpfen oder Käse passt.

Technische Information

Die Trauben werden bei kontrollierter Temperatur vergoren (26-28 °C), um sicherzustellen, dass sich das Aroma optimal entfalten kann bevor eine 10-tägige Mazeration erfolgt. Anschließend reift der Wein vor dem Abfüllen 24 Monate in Fässern aus französischer und amerikanischer Eiche. Die Flaschen lagern 3 Jahre in unseren Kellern, um den Reifeprozess abzuschließen.

Aktuelle Auszeichnungen

GOLD

2024 Berliner Wine Trophy: Altos de Tamaron Gran Reserva 2015

2024 Mundus Vini: Altos de Tamaron Gran Reserva 2015 ****Best of Show Ribera del Duero Gran Reserva****

2024 Bacchus: Altos de Tamaron Gran Reserva 2015