



## D.O. Ribera del Duero

### Canta Mañanas

Wie jeden Morgen kündigt die süße und eindringliche Melodie unseres Hahns einen neuen Tag an; etwas Besonderes und Einzigartiges, trinken wir darauf.

### 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

Ein leuchtendes Karminrot mit violetten Reflexen. In der Nase ein Duft von reifen roten Früchten, darunter rote Johannisbeeren, Brombeeren und Kirschen, begleitet von süßen und blumigen Noten. Am Gaumen ist er fruchtig, mit Sauerkirscharomen, gut eingebundenen Tanninen und Säure und einem langen, frischen Abgang.

### Speiseempfehlung

Ein perfekter Begleiter zu gegrilltem und geschmortem Fleisch, Aufläufen und Nudeln mit Tomatensauce. Auch eine Ergänzung zu Rindfleisch oder Gemüsereis oder Paella.

### Technische Information

Die Trauben werden sorgfältig ausgewählt und zwei Tage lang vorgegärt. Der Most wird dann bei 22 °C vergoren, um den optimalen Ausdruck der Rebsorte, seine charakteristische Farbe und die geschliffenen Tannine zu gewährleisten. Die Flaschen werden dann 4 Monate lang in unserem Keller gelagert.