



## 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. Es sind noch keine Weißweine mit dieser Herkunftsbezeichnung zugelassen, aber das wird sich bald ändern. Die Region zeichnet sich durch ihr hauptsächlich flaches, steiniges Gelände aus.

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.

---

## □ Letzte Auszeichnungen

### **91 PUNKTE**

2019 James Suckling: Altos de Tamarón Reserva 2015

### **GOLD**

2020 Mundus Vini: Altos de Tamarón Reserva 2015

2020 Berliner Wein Trophy: Altos de Tamarón Reserva 2015

2019 Gilbert & Gaillard International Challenge: Altos de Tamarón Reserva 2014

2018 AWC Vienna: Altos de Tamarón Reserva 2014