

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 ºC**

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 ºC) vergoren, sodass sie ihr optimales Aromapotenzial entfalten können. Der Wein reift vor der Abfüllung 3 Monate lang in Fässern aus amerikanischer Eiche.

Aktuelle Auszeichnungen

DOUBLE GOLD
2026 CWSA BEST VALUE: Altos de Tamaron Roble 2025
GOLD
2026 Sakura Wine Awards: Altos de Tamaron Roble 2025