



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.