

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 ºC. 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 ºC), 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 in unseren Kellern, um den Reifeprozess abzuschließen.

Aktuelle Auszeichnungen

GOLD
2025 CWSA Best Value: Altos de Tamaron Gran Reserva 2016