



D.O. Ribera del Duero Condado de Oriza 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. 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
13,5%

TRINKTEMPERATUR
Am besten zwischen 17-18 °C. Wir empfehlen, den Wein eine halbe Stunde vor dem Servieren zu öffnen oder zu dekantieren.

□ Verkostungsnotizen

Intensives Rot reifer Kirschen mitleicht orangem Rand. Kräftig und elegant in der Nase mit Aromen von Kirschen und Pflaumen, Sandelholz, Vanille und einem Hauch Pfeffer. Am Gaumen reife Beerenfrüchte, ausgeglichene Tannine, leichte Gewürznoten und ein schöner langer Abgang.

□ Speiseempfehlung

Der perfekte Begleiter zu Reh-, Hasen- und Lammeintöpfen (gut gewürzt mit frischem Pfeffer), Gulasch oder Fleischbraten und reifem Käse.

□ Technische Information

Die Trauben werden sorgfältig ausgelesen, bevor der 10-tägige Mazerationsprozess beginnt. Die Gärung bei kontrollierter Temperatur (26-28 °C) stellt sicher, dass sich der Charakter dieser Rebsorte voll entfalten kann. Anschließend reift der Wein vor dem Abfüllen 24 Monate in Fässern aus französischer und amerikanischer Eiche. Danach lagern die Flaschen 36 Monate, um den Reifeprozess abzuschließen.

□ Letzte Auszeichnungen

GOLD

2020 Berliner Wine Trophy: Condado de Oriza Gran Reserva 2013

2019 Mundus Vini: Condado de Oriza Gran Reserva 2013

2019 Berliner Wine Trophy: Condado de Oriza Gran Reserva 2013

2019 Gillbert & Gaillard International Challenge 92 pts: Condado de Oriza Gran Reserva 2013