

D.O. Ribera del Duero

Condado de Oriza Reserva

Condado de Oriza Reserva wird aus sorgfältig ausgewählten Trauben der Rebsorte Tinta del País (Tempranillo) hergestellt, welche von 20 Jahre alten Weinreben gelesen werden.

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 15-16 ºC. Wir empfehlen, diesen Wein eine halbe Stunde nach dem Öffnen oder Dekantieren zu servieren.**

Verkostungsnotizen

Tiefes dunkles Rubinrot mit mit leicht orangenen Re?exen. Komplexes Bukett von Brombeeren, Kirschen und getrockneten Pflaumen in der Nase, welches mit Kräutern und würzigen Noten kombiniert wird. Geschmacksmischung aus Mokka, Toast, Karamell und geräuchertem Speck sowie ein Hauch roter Paprika und Sichuan-Pfeffer. Am Gaumen wiederholen sich die Aromen der Nase mit zusätzlichen Nuancen von Kräutern und Leder. Starke, aber gut integrierte Tannine. Zurückhaltende, mittlere Säure und langer samtiger Abgang.

Speiseempfehlung

Perfekte Begleitung zu Wild, geschmortem Rindfleisch, Lammkoteletts mit Kräutermarinade und einem herzhaften Eintopf mit Kastanien.

Technische Information

Die Trauben werden sorgfältig ausgewählt und von Hand gelesen, bevor Sie einer 5-tägigen Mazeration unterzogen werden, damit die Traubenhaut mit dem Wein in Kontakt kommt. Die Gärung bei kontrollierter Temperatur (26-28 ºC) stellt sicher, dass die optimalen Eigenschaften dieser Rebsorte zur Entfaltung kommen. Anschließend reift der Wein vor dem Abfüllen 24 Monate in Fässern aus französischer und amerikanischer Eiche. Die Flaschen lagern danach, um eine vollständige und harmonische Reife zu erreichen.

Aktuelle Auszeichnungen

GRAND GOLD
2026 Vinespaña : Condado de Oriza Reserva 2021
GOLD
2026 CWSA Best Value: Condado de Oriza Reserva 2021
2026 Frankfurt International Trophy: Condado de Oriza Reserva 2021
2026 Berliner Wine Trophy: Condado de Oriza Reserva 2021
SILBER
2026 Mundus Vini: Condado de Oriza Reserva 2021