



D.O. Ribera del Duero

Condado de Oriza Roble

Condado de Oriza Roble wird aus sorgfältig ausgewählten Trauben der Rebsorte Tinta del País (Tempranillo) hergestellt, welche auf sandigem, tonhaltigem Boden in Olmedillo de Roa 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
Zwischen 16-17°C

Verkostungsnotizen

Kräftig leuchtende, purpurrote Farbe mit violetten Schattierungen. Fruchtiger Duft mit Aromen reifer Kirschen, Cassis und Pflaumen zusammen mit süßen Kräutern, Lakritze und gerösteten Kaffeebohnen. Am Gaumen frisch und saftig mit gut integrierten Tanninen und Säureanteilen. Angenehm fruchtiger Abgang mit feinen würzigen Noten.

Speiseempfehlung

Perfekte Begleitung zu Lammkoteletts, Kuchen, mittelreifem Käse wie Manchego oder reifem Gouda und auch angenehm zu Datteln im Speckmantel.

Technische Information

Die Trauben werden sorgfältig ausgewählt bevor sie 2 Tage lang mazerieren. Sie werden bei kontrollierter Temperatur (23-25 °C) vergoren, um das optimale Aromapotenzial zur Entfaltung zu bringen. Vor der Abfüllung reift der Wein 6 Monate in Fässern aus amerikanischer Eiche. Danach lagern die Flaschen 6 Monate in unserem Keller.

Letzte Auszeichnungen

GOLD

2024 Mundus Vini: Condado de Oriza Roble 2022

SILBER

2023 Bacchus: Condado de Oriza Roble 2021