

D.O. Ribera del Duero

Condado de Oriza Tempranillo

Condado de Oriza tempranillo wird aus sorgfältig verlesenen Trauben von Tinta del País (Tempranillo) hergestellt, die auf sandigem, tonhalitgem Boden in der Region von Ribera de Duero in Burgos wachsen.

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 15-16ºC**

Verkostungsnotizen

Leuchtende, purpurrote Farbe mit violetten Schattierungen. In der Nase der Geruch von reifen roten Früchten wie roten Johannisbeeren, Brombeeren und Kirschen, zusammen mit süßen und blumigen Noten. Am Gaumen sehr fruchtig mit einem Geschmack von sauren Kirschen, gut integrierten Tanninen und Säuren mit einem langen, frischen Abgang.

Speiseempfehlung

Die perfekte Begleitung zu gegrilltem und geschmortem Fleisch, Eintöpfen und Pastagerichten mit roten Soßen oder Reisgerichten mit Fleisch und Gemüse, wie zum Beispiel Paella.

Technische Information

Die Trauben werden sorgfältig verlesen bevor ein 2-tägiger Mazerationsprozess beginnt. Der Most gärt bei kontrollierter Temperatur (22 ºC), um die optimalen Eigenschaften der Rebsorte, die charakteristische Farbe und die hervorragenden Tannine zu erzielen. Anschließend werden die Flaschen in unserem Keller gelagert.