



## D.O. Ribera del Duero 409

409 wird aus Trauben der Rebsorte Tinta del País (Tempranillo) hergestellt, die aus jungen und alten Reben aus zwei Weinbergen im prestigeträchtigen Ort Olmedillo Roa ausgewählt werden. Der Wein reift 409 Tage lang in Fässern aus französischer Eiche, daher auch sein Name.

### 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  
**14%**

TRINKTEMPERATUR  
**Zwischen 16-17°C**

### Verkostungsnotizen

Glänzendes, tiefes Rubinrot mit violetten Schattierungen. Bukett voller Blaubeer- und Brombeernoten mit mildensehr getoasteten Aromen und der süßen Würze eleganter Eiche. Am Gaumen süße Tannine, gut integrierte Säure und Vollmundigkeit. Sehr ausgeglichen mit einem schönen langen Abgang.

### Speiseempfehlung

Eine wunderbare Begleitung zu Lamnbraten, Spinat und Lammfleischklößchen, Spanferkel und Rinderkoteletts mit Pfeffer.

### Technische Information

Sowohl die jungen als auch die alten Trauben werden 3 Tage lang mazeriert. Die jungen Trauben werden bei sehr niedriger Temperatur vergoren, um so viele Frucht- und Blumenaromen wie möglich zu lösen. Die Trauben der alten Weinreben werden bei 26-28 °C vergoren, um einen optimalen Charakter zu erzielen. Dadurch erhält der Wein die typische Färbung und die erstklassigen Tannine. Der Wein reift schließlich 409 Tage lang in Fässern aus französischer Eiche bevor er abgefüllt wird.