



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, tonhaltigem 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. 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
Zwischen 15-16°C

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 °C), um die optimalen Eigenschaften der Rebsorte, die charakteristische Farbe und die hervorragenden Tannine zu erzielen. Die Flaschen werden danach 4 Monate lang in unserem Keller gelagert.



D.O. Ribera del Duero Condado de Oriza Crianza

Condado de Oriza Crianza wird aus sorgfältig ausgewählten Trauben von 20 Jahre alten Weinreben der Sorte Tinta del País (Tempranillo) aus dem prestigeträchtigen Ort Olmedillo de Roa hergestellt.

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
**Am besten zwischen
16-17 °C**

Verkostungsnotizen

Glänzendes Rubinrot mit einem Bukett intensiver, gerösteten Kräuter, vor allem Gewürznelken und Zimt, zusammen mit delikaten Aromen von Schokolade und reifen, dunklen Beeren. Am Gaumen wiederholen sich diese Aromen. Saftig und fruchtig mit reifen, gut integrierten Tanninen, mittelmundig, mit einem sehr langen, samtigen und süß-würzigen Abgang.

Speiseempfehlung

Perfekt zu Lamm-Tajine (mit frischen Datteln und Zimt), geschmorter Lammkeule oder zu geschmortem Rind mit Kartoffeln und Rotkohl.

Technische Information

Die Trauben werden sorgfältig ausgelesen bevor der 2-tägige Mazerationsprozess beginnt. Die Gärung bei kontrollierter Temperatur (25-28 °C) gewährleistet, dass sich die Aromen dieser Rebsorte optimal entfalten. Anschließend reift der Wein vor der Abfüllung 14 Monate lang in neuen Fässern aus amerikanischer Eiche, bevor er 9 Monate in unserem Keller lagert.

Letzte Auszeichnungen

GOLD

2020 Mundus Vini: Condado de Oriza Crianza 2016

2019 AVGF Palmares National: Condado de Oriza Crianza 2016

SILBER

2019 AVGF Paris International Trophy: Condado de Oriza Crianza 2016

2019 Japan Wine Challenge: Condado de Oriza Crianza 2016



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. 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
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

2020 Mundus Vini: Condado de Oriza Roble 2018

2018 Asia Wine Trophy: Condado de Oriza Roble 2017

SILBER

2018 Mundus Vini: Condado de Oriza Roble 2017



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



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. Es sind noch keine Weißweine mit dieser Herkunftsbezeichnung zugelassen, aber das wird sich bald ändern. Die Region zeichnet sich durch ihr hauptsächlich flaches, steinigtes Gelände aus.

TRAUBE
Tempranillo

STIL
Stillwein

ALKOHOLGEHALT
14%

TRINKTEMPERATUR
Am besten zwischen 15-16 °C. Wir empfehlen, diesen Wein eine halbe Stunde nach dem Öffnen oder Dekantieren zu servieren.

Verkostungsnotizen

Tiefes dunkles Rubinrot mit leicht orangenen Reflexen. 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 °C) 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 12 Monate, um eine vollständige und harmonische Reife zu erreichen.

□ Letzte Auszeichnungen

93 punkte

2020 James Suckling: Condado de Oriza Reserva 2015

GOLD

2020 AWC Vienna: Condado de Oriza Reserva 2015

2020 Berliner Wein Trophy: Condado de Oriza Reserva 2013

2019 Mundus Vini: Condado de Oriza Reserva 2015

2019 Berliner Wein Trophy: Condado de Oriza Reserva 2015

2019 Asia Wein Trophy: Condado de Oriza Reserva 2015

2019 Gilbert&Gaillard 90 pts: Condado de Oriza Reserva 2015

SILBER

2019 China Wine&Spirits Awards: Condado de Oriza Reserva 2013