



Schlumberger®

WEINE UND SPEZIALITÄTEN DIESER WELT

2017er Condado de Haza Crianza

Familia Fernandez Rivera-Condado De Haza Ribera del Duero

Artikelnummer	611005-2017
Kartoninhalt (Fl.)	6
Ausbau	18 Mo in amerikanischer Eiche
Alkohol	15 % vol.
Barrique	Ja
Farbe	rot
Temperatur	18°C
Enthält:	Sulfite

Anbaugebiet	Ribera del Duero Dieser Wein stammt aus dem Ribera del Duero in der Region Kastilien-León. Das Anbaugebiet erstreckt sich durch die Provinzen Burgos im Süden, Valladolid im Osten, Soria im Westen und Segovia im Nordwesten.
Klassifikation	Denominación de Origen Entspricht einem Qualitätswein bestimmter Anbaugebiete, analog zur französischen Bezeichnung AOP.
Jahrgang	2017
Rebsorte	100% Tempranillo Die klassische Rebsorte Spaniens ist Tempranillo. Sie ist unter verschiedenen Synonymen in ganz Spanien vorzufinden, unter anderem als Hauptbestandteil in Rioja. Sie ist aromatisch und früh reifend, was sich auch aus dem Namen ableiten lässt. Auf Spanisch bedeutet temprano = früh.
Bodenart	überwiegend sandiger Lehm mit vereinzeltem Vorkommen an Kies und Stein
Erzeuger	Familia Fernandez Rivera-Condado De Haza Mitte der 80er Jahre, als Tinto Pesquera seinen Platz unter den gesuchtesten Weinen der Welt einnahm, entdeckte Alejandro Fernandez eine verwaahlroste Anhöhe entlang des Duero-Flusses, die den Anschein hatte, die idealste Weinberglage der Region zu sein. Doch der Hang bestand aus Hunderten kleiner Parzellen mit verschiedenen Eigentümern und er musste jahrelang verhandeln, bis er 1989 die ersten Reben auf 50 ha pflanzen konnte. Inzwischen wurde mehr Land gekauft und nun sind über 250 ha mit Tempranillo-Reben bepflanzt. In früheren Zeiten wurde der Bezirk von dem befestigten Ort Haza, der auf einem Hügel am anderen Flussufer liegt, bewacht. Zum Gedächtnis an vergangenen und zukünftigen Adel taufte Alejandro das neue Weingut Condado de Hazaó.
Beschreibung	Der Condado de Haza präsentiert sich in leuchtendem Purpurrot mit violetten Rändern und opaker Dichte. Das mächtige Bouquet bietet ein wohlriechendes Duftpotpourrie von Zedernholz, dunkler Brombeerfrucht, schwarzer Johannisbeere, Bitterschokolade, Espresso, Wacholder, Veilchen Tabak und Graphit. Am Gaumen süße, reife Frucht, geschmackvoll eingebettet in einen stattlichen Körper und samtige Gerbstoffe. Elegant integrierte Tannine, die eine lange Trinkfreude versprechen, obwohl sich der kraftvolle Tempranillo schon erstaunlich gut entwickelt zeigt für einen jungen Wein.
Empfehlung	Für das ultimative Geschmackserlebnis den Wein gut temperieren und vor Genuss eine Stunde dekantieren. Passt hervorragend zu Fleisch wie Lamm, Spanferkel, gebratenem Huhn, aber auch zu kräftigerem Käse beispielsweise Ziegenkäse. Wir empfehlen, den Wein bis 2025 zu genießen.

Stand 20.03.21. Druckfehler vorbehalten. Jahrgangsänderungen vorbehalten.

Schlumberger Vertriebsges. mbH & Co KG

Postfach 11 20
53333 Meckenheim

Telefon +49 (0) 22 25 / 9 25-0
Telefax +49 (0) 22 25 / 9 25-177

Email support@schlumberger.de
Web www.Schlumberger.de