



Schlumberger®

WEINE UND SPEZIALITÄTEN DIESER WELT

2020er Condado de Haza Crianza

Familia Fernandez Rivera-Condado De Haza Ribera del Duero

Artikelnummer	611005-2020
Kartoninhalt (Fl.)	6
Ausbau	18 Mo in amerikanischer Eiche
Alkohol	14,5 % vol.
Restzucker	1,9 g/l
Säure	5,05 g/l
Barrique	Ja
Farbe	rot
Temperatur	12-14°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
Jahrgang	2020
Rebsorte	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 vereinzelt 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 verwaehrte 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 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 Haza.
Beschreibung	Die Farbe des Weines ist sauber und brillant. Rubinrote Farbe mit einem hellen violetten Rand. In der Nase ist er recht intensiv, mit Aromen von schwarzen Früchten und subtilen blumigen Noten, wie Veilchen, die durchkommen. Auch die für die Tempranillo-Traube charakteristischen Noten von Lakritze sind zu erkennen. Dann treten Aromen von gerösteten Kaffeebohnen in den Vordergrund, zusammen mit rauchigen Noten und einem Hauch von Vanille. Am Gaumen zeigt er sich frisch und fruchtig, mit einer perfekt integrierten Säure und anhaltenden Tanninen im mittleren Teil des Gaumens. Im Abgang kommen Noten von schwarzen Früchten, wie Brombeeren, zum Vorschein. Die gut integrierte Eiche mit den charakteristischen Rauch- und Vanillenoten von in amerikanischen Eichenfässern gereiften Weinen kommt ebenfalls gut zur Geltung und unterstreicht gleichzeitig den Charakter des Weins. Der Geschmack ist mittellang.
Empfehlung	Bei 12-14 Grad Celsius servieren. Dieser Wein passt hervorragend zu Reisgerichten, weißem oder rotem Fleisch, Lammbraten.
Bewertung	91 Punkte Wine Spectator 92 Punkte James Suckling

Stand 25.11.23. 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