



Schlumberger®

WEINE UND SPEZIALITÄTEN DIESER WELT

2018er Condado de Haza Reserva

Familia Fernandez Rivera-Condado De Haza Ribera del Duero

Artikelnummer	611010-2018
Kartoninhalt (Fl.)	6
Alkohol	15 % vol.
Restzucker	2,5 g/l
Säure	4,87 g/l
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
Jahrgang	2018
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 verwaahlte 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	FARBE: Sauber und brillant mit einer attraktiven kirschroten Farbe und violetten Untertönen. NASE: Vor dem Schwenken des Glases zeigt der Wein intensive Aromen mit Aromen von reifen schwarzen Früchten und cremigen Noten, zusammen mit einer Reihe von würzigen, balsamischen und Röstnoten. GAUMEN: Am Gaumen ein kräftiger Auftakt mit sehr fruchtigen Röstnoten und einer cremigen Textur. Die Tannine kommen gut zur Geltung und die Säure ist perfekt integriert. Im Abgang kommen wieder reiche Aromen schwarzer Früchte (Brombeeren und Kirschen) zum Vorschein. Die Eichenaromen fügen sich gut in das Gesamtbild ein und vermitteln ein Gefühl von Toast, Rauch und Gewürzen, dem charakteristischen Ausdruck eines in französischer Eiche gereiften Weins, zusammen mit süßen Noten von gerösteten Kaffeebohnen und Kakao. Dieser Wein hat Kraft und Struktur, aber auch Eleganz und Komplexität. Langer Abgang.
Empfehlung	Servieren bei 12-14 Grad Celsius. Passt zu hervorragend zu gegrilltem Fleisch, Eintöpfen oder Schokoladendesserts.
Bewertung	93 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

