



# Schlumberger®

WEINE UND SPEZIALITÄTEN DIESER WELT

**2018er Condado de Haza 20 Aldeas ES-ECO-031-CL\***

**Familia Fernandez Rivera-Condado De Haza  
Castilla y León**

<b>Artikelnummer</b>	611408-2018
<b>Kartoninhalt (Fl.)</b>	6
<b>Alkohol</b>	14,5 % vol.
<b>Restzucker</b>	2,1 g/l
<b>Säure</b>	4,96 g/l
<b>Barrique</b>	Ja
<b>Farbe</b>	rot
<b>Temperatur</b>	18°C
<b>Enthält:</b>	Sulfite

<b>Anbaugebiet</b>	Castilla y León Castilla y León liegt nordwestlich von Madrid. Grundlage der Region ist die Höhenlage der Weinberge, die bis auf eine Höhe von 850 Metern über dem Meer stehen. Die damit verbundenen großen Temperaturschwankungen zwischen heißen Sommertagen und relativ frischen Nächten sind ideal für die Entwicklung der Trauben.
<b>Klassifikation</b>	Vino de la Tierra
<b>Jahrgang</b>	2018
<b>Rebsorte</b>	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).
<b>Erzeuger</b>	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.
<b>Beschreibung</b>	Brillantes Purpur mit kirschroten Reflexen. Eine entzückende Fruchtigkeit springt aus dem Glas. Ein wahrer Früchtekorb von roten und schwarzen Beeren, roten Kirschen, Pflaumen und rotem Apfel, begleitet von subtilen Röstnoten. Am Gaumen traubig-frisch, mit dezenter Säure und explosiven Fruchtaromen welche vom feinem Barrique Toasting gestützt werden.
<b>Empfehlung</b>	Empfohlene Serviertemperatur bei 12 bis 14 Grad Celsius. Es handelt sich um einen mittellang reifenden Wein, der ideal ist, um in den nächsten 10 Jahren getrunken zu werden. Dekantieren Sie ihn 30 Minuten vor dem Servieren, um ihn zu belüften. Ideal zu gegrilltem Fleisch, Carpaccio, Lammbraten, Chuletillas al sarmiento, Spanferkelbraten und Schnittkäse.
<b>Bewertung</b>	90 Punkte      Decanter 95 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