



Ribera del Duero DO

Bodegas Carramimbre Altamimbre 2016

CHF 29.90

statt CHF 35.00

Bodegas Carramimbre Altamimbre 2016

Produzent

In der Gemeinde Peñafiel, inmitten des Anbaugebietes Ribera del Duero gelegen, haben drei Weinfreunde 1997 die Bodegas Carramimbre gegründet. Die Bodega wuchs kontinuierlich und mittlerweile befinden sich gegen 50 Hektar Weinberge in ihrem Besitz. Das beste Pago heisst «Carramimbre» und ist mehrheitlich mit Tempranillo und einigen Cabernet-Sauvignon-Reben bestockt. Die Trauben werden von Hand gelesen und modern vinifiziert. Viele Journalisten Spaniens wurden in jüngster Zeit auf die Weine der Bodegas Carramimbre aufmerksam und bestärken die drei Freunde auf ihrem Weg.

Region

Das Weinbaugebiet liegt in Kastilien-Léon zwischen den Städten Valladolid und Soria und erstreckt sich entlang des Flusses Duero. Die Weinberge liegen auf Hochplateaus auf einer Höhe von 720 bis 1100 Meter über Meer. Das Klima ist trocken und von heissen Tagen und kühlen Nächten gekennzeichnet. Ribera del Duero verfügt über eine Rebfläche von 23'360 Hektaren. Der Spitzenreiter ist die Tempranillo-Traube oder auch Tinto Fino genannt, die in dieser Region Spaniens mit einem Anteil von 80% kultiviert wird.

Herstellung

Handlese und nochmalige Kontrolle auf dem Sortiertisch. Gärung und Mazeration gehen zirka 20 Tage. 20 Monate reift der Altamimbre in amerikanischen und französischen Barriquen, wovon nur ein kleiner Teil im Neuholz gehalten wird. Minimaler Einsatz von Filtern bei der Abfüllung.

Degustationsnotiz

Pflaumen, Kaffee, Schokolade und eine dezente Tabaksüsse in der tiefgründigen Nase; samtiger Auftakt am Gaumen mit runden Tanninen und zartcremigem Extrakt, schwarze Kirschen und reife Pflaumen, opulent und zart schmelzend zugleich. Diesen Topwein bekommen wir leider nur in sehr kleinen Mengen von der Bodega zugeteilt.

Trinkreife

Jahrgang + 10 Jahre

Geniessen zu

Kräftigen Fleischgerichten aus Lamm, Rind und Wild. Gereifte Käse aus Kuh, Schafs- oder Geissenmilch. Klar gehen Tapas oder erstklassiger Jamon bestens zum Altamimbre. Bitte 1 Stunde vorher dekantieren.