







Ribera del Duero DO

Bodegas Carramimbre Reserva 2016

CHF 29.50

-  75cl
-  14%
-  Ribera del Duero
-  Tempranillo, Cabernet Sauvignon
- AN** 9030716

Degustationsnotiz

In der Nase intensive und komplexe Nase von eingekochte Pflaumen, Wacholder, Zimt und würzige Küchenkräuter. Neben den schwarzen Beeren-Noten tauchen Anklänge von Trockenfrüchten wie Feige auf. Im Gaumen wieder Brombeeren, Cassis und Lebkuchen, kräftige Mitte mit stützenden Tanninen, viel Stoff bis in das lange Finale.

Herstellung

24 Monate im amerikanischen (20%) und französischen (80%) Barrique ausgebaut.

Trinkreife

Jahrgang + 8 Jahre

Geniessen zu

Kräftigen roten Fleischgerichten aus Wild, Lamm und Rind, gereiftem Käse.

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.