



Ribera del Duero DO

Bodega Matarromera Gran Reserva 2016

CHF 95.00

-  75cl
-  14.5%
-  Ribera del Duero
-  Tempranillo
-  Wine Spectator: 94
- AN** 6115716

Degustationsnotiz

In der Nase begeistert der Gran Reserva mit einer Vielzahl von Fruchtaromen, perfekt harmonisiert mit einem Hauch von Zimt und balsamischen Noten. Am Gaumen entfaltet er komplexe Aromen, wobei frische rote Beeren und feine dunkle Schokolade besonders hervorstechen.

Herstellung

Die manuelle Ernte in kleinen Kisten und die dreifache Selektion garantieren höchste Qualität. Gärung mit einheimischen Hefen aus eigenen Parzellen. Ausbau im französischen Barrique für 24 Monate. Anschliessend wird der Gran Reserva weitere 48 Monate von Matarromera gelagert. Somit kommt dieser Wein erst sechs bis sieben Jahre nach seiner Ernte auf den Markt.

Trinkreife

Jahrgang + 20 Jahre

Geniessen zu

Wunderbar zu Rindfleisch – von Steaks über Stroganoff bis hin zu Tatar oder langsam gegarten Braten aus dem Ofen. Wunderschöne Begleitung zu Schmorgerichten aller Art – egal ob Lammgigot, Rindsschulter, Schweinebraten oder Ossobuco. Harmoniert hervorragend mit verschiedenen Blauschimmel-Käsesorten – von Gorgonzola über Roquefort bis hin zu Blue Stilton.



Bodega Matarromera Gran Reserva 2016

Produzent

Bodegas Matarromera gehört zu den bedeutendsten Weingütern der Ribera del Duero und zählt seit seiner Gründung im Jahr 1988 zu den führenden Erzeugern hochwertiger spanischer Rotweine. Das Familienunternehmen wurde von Carlos Moro ins Leben gerufen und vereint heute Tradition, Innovation und nachhaltigen Weinbau auf höchstem Niveau. Mit zahlreichen internationalen Auszeichnungen und einer klaren Qualitätsphilosophie hat sich Matarromera weit über die Grenzen Spaniens hinaus einen exzellenten Ruf erarbeitet.

Das Weingut liegt in Valbuena de Duero, im Herzen der renommierten Weinregion Ribera del Duero. Die Weinberge erstrecken sich über erstklassige Hanglagen auf rund 750 bis 900 Metern über Meer und profitieren von kalk- und lehmhaltigen Böden sowie starken Temperaturunterschieden zwischen Tag und Nacht. Diese Bedingungen verleihen den Trauben eine aussergewöhnliche aromatische Konzentration, Frische und Eleganz. Angebaut wird hauptsächlich Tinto Fino, die regionale Spielart der Tempranillo, ergänzt durch sorgfältige Handarbeit im Rebberg und eine konsequente Selektion der besten Trauben.

Im modernen Keller verbindet Matarromera innovative Kellertechnik mit traditioneller Weinbereitung. Die Weine reifen je nach Stil mehrere Monate bis Jahre in ausgewählten Barriques aus französischer und amerikanischer Eiche und entwickeln dabei ihre beeindruckende Struktur, Tiefe und Komplexität. Besonders bekannt ist das Weingut für seine Crianza-, Reserva- und Gran Reserva-Weine, die Kraft und Eleganz auf eindrucksvolle Weise vereinen.

Heute steht Bodegas Matarromera als Synonym für erstklassige Ribera del Duero-Weine mit unverwechselbarem Charakter. Nachhaltigkeit, Präzision und kompromisslose Qualitätsansprüche prägen jede Flasche und machen die Weine zu Botschaftern einer der bedeutendsten Weinregionen Spaniens.

Region

Das Weinbaugebiet Ribera del Duero 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.