



Rioja DOCa

Bodega Matarromera Rioja CM Vina Garugele 2015

CHF 92.00

 75cl
 14%
 Rioja
 Tempranillo
AN 6119715

Degustationsnotiz

In der Aromatik präsentieren sich Aromen von feinen schwarzen Früchten und reifen roten Beeren. Feine Tannine am Gaumen mit grosser Länge und Frische runden den vielschichtigen Charakter ab.

Herstellung

CM Viña Garugele ist ein Wein aus einem 1940 gepflanzten Weinberg, der von Carlos Moro persönlich ausgewählt wurde, um einen hervorragenden Tempranillo-Rotwein zu erzeugen. Nach der alkoholischen Gärung in französischen Eichenfässern erfolgt die malolaktische Gärung in Fässern. Die Reifung in französischen Eichenfässern mit sanftem Toasting begleitet die fruchtigen Eigenschaften des Tempranillo.

Trinkreife

Jahrgang + 15 Jahre

Geniessen zu

Perfekter Begleiter zu intensiven Röstaromen von Grillgerichten – egal ob Steaks, Gemüse, BBQ-Stücken oder Geflügel. Hervorragend zu reifem Hartkäse – von Parmigiano Reggiano, über Sbrinz bis hin zu Pecorino oder älterem Alpkäse.



Bodega Matarromera Rioja CM Vina Garugele 2015

Produzent

Carlos Moro ist weit mehr als ein Winzer – er ist ein Mann, dessen Herz für die Reben schlägt und dessen Seele im Wein lebt. Seit über drei Jahrzehnten prägt er die spanische Weinwelt mit seiner Leidenschaft und seinem unermüdlichen Streben nach Perfektion. Seine Handschrift ist besonders in den Weinen von Matarromera erkennbar, einem Weingut, das für Exzellenz und Innovationsgeist steht. Doch sein Einfluss reicht weit über die Ribera del Duero hinaus – von Rueda über Toro bis zu den frischen Küstenweinen Galiciens verbindet er Terroir mit Charakter und Geschichte.

Die Weine von CM de Matarromera sind ein Spiegelbild der Landschaft, in der sie entstehen – kraftvoll, elegant und voller Persönlichkeit. In der idyllischen Kulisse von San Vicente de la Sonsierra gedeihen einige der besten Trauben der Region, geprägt von sorgfältigem Anbau und einem einzigartigen Terroir. Das Herzstück des Weinguts ist der beeindruckende unterirdische Weinkeller, in dem bis zu 2'000 Fässer lagern und die Weine unter perfekten Bedingungen reifen. Dank einer harmonischen Verbindung aus Tradition und modernster Technik entstehen Weine, die das Beste aus sieben der renommiertesten Weinbaugebiete Spaniens in sich vereinen.

Seine Wurzeln reichen tief, geprägt von Generationen, die ihm die Liebe zur Rebe mitgegeben haben. Schon in seiner Kindheit in der Ribera del Duero sog er das Wissen und die Essenz dieses privilegierten Terroirs auf. Doch für ihn bedeutet Tradition nicht Stillstand. Mit dem gleichen Respekt, den er dem Erbe seiner Familie entgegenbringt, sucht er stets nach neuen Wegen, um seine Weine noch einzigartiger zu machen.

Jeden Tag durchstreift er die Weinberge, beobachtet das Zusammenspiel von Boden, Klima und Rebe, spürt die Magie, die in jeder Parzelle steckt. Seine Weine tragen seinen unverkennbaren Stil – geprägt von Authentizität, Tiefe und Eleganz. Für Carlos Moro ist Wein mehr als ein Handwerk, mehr als ein Beruf. Es ist eine Kunst, eine Geschichte, eine gelebte Emotion.

Region

Das Weinbaugebiet Rioja liegt im nordöstlichen Zentralspanien. Die Region ist in drei Subregionen aufgeteilt, in den unterschiedliche Klimatische Bedingungen herrschen. Die Rioja Alta spürt die kühle Atlantikluft, während in der Rioja Alavesa die warme Mittelmeerluft mit dem Atlantik aufeinandertreffen. Die wärmste Region ist die Rioja Baja, wo die mediterranen Einflüsse am stärksten spürbar sind. Der Fluss Ebro schlängelt entlang der Toplagen in der Rioja Baja. Auf einer Rebfläche von rund 6'000 Hektaren werden Tempranillo, Garnacha, Carignan sowie Graciano domestiziert. Auch weisse Sorten sind im Aufwind, wie Viura, Malvasia oder Garnacha Blanca. Ein typischer Rioja ist ein Verschnitt aus Tempranillo und Garnacha.