







Ribera del Duero DO

Bodega Matarromera Esencia 3. Edition

CHF 122.50

-  75cl
-  14.5%
-  Ribera del Duero
-  Tempranillo
- AN** 6116703

Degustationsnotiz

Im Glas präsentiert sich der Essencia in einem intensiven, tiefen Rubinrot mit granatroten Reflexen. In der Nase entfaltet sich ein vielschichtiges Bouquet aus reifen dunklen Beeren, Kirschen und Pflaumen, ergänzt durch Noten von Vanille, Kakao, Zedernholz und einem Hauch von Gewürzen. Am Gaumen beeindruckt er mit einer seidigen Textur, perfekt integrierten Tanninen und einer eleganten Frische. Die Aromatik ist intensiv und anhaltend, mit Nuancen von Trockenfrüchten, Schokolade und einem mineralischen Nachklang, der das Terroir widerspiegelt. Ein Wein mit aussergewöhnlicher Tiefe und Komplexität, der durch seine Harmonie und Langlebigkeit überzeugt.

Herstellung

Dieser exklusive Rotwein entsteht durch eine sorgfältige Auswahl der besten Jahrgänge, die im Keller der Bodega unter optimalen Bedingungen gereift sind. Nur die aussergewöhnlichsten Weine, die sich über die Jahre durch ihre Qualität und Lagerfähigkeit bewährt haben, werden für diese Komposition ausgewählt. Dies sind 1996, 1999 und 2000. Die Trauben stammen aus den ältesten und erlesensten Parzellen, deren Bodenbeschaffenheit und Mikroklima die perfekte Basis für ein Meisterwerk der Weinherstellung bieten. Nach der Handlese folgt eine schonende Verarbeitung, bevor der Wein in edlen Fässern aus französischer und amerikanischer Eiche reift. Hier entfalten sich seine Aromen, verfeinern sich über die Jahre und schaffen eine einzigartige Balance zwischen Frucht und Eleganz.

Trinkreife

Jahrgang + 30 Jahre

Geniessen zu

Essencia ist der perfekte Begleiter zu besonderen Anlässen und kulinarischen Höhepunkten. Er harmonisiert hervorragend mit geschmorten Lammkeulen, Wildgerichten wie Reh oder Hirsch sowie kräftigen Rinderschmorbraten. Auch zu gereiftem Hartkäse, Trüffelgerichten oder dunkler Schokolade ist er ein Genuss.

Produzent

Die wunderschöne Bodega Matarromera liegt inmitten der grossen Weinregion Ribera del Duero. Gegründet im Jahr 1988 zählt sie mit seinen exklusiven Nordhängen im Bezirk Valbuena de Duero in der Provinz Valladolid zu einem der Top-Weingüter Spaniens und befindet sich immer noch im Familienbesitz. Auf den mehr als 80 Hektar Gesamtfläche, die von enorm günstigen pedoklimatischen Bedingungen profitieren werden in erster Linie Tinto Fino, wie der Tempranillo im Ribera del Duero heisst, angebaut. Dabei widmen sie sich insbesondere der Herstellung von Rotweinen der Qualitätsstufe «Gran Reserva», «Reserva» und «Crianza» und der Spezialfüllung «Prestigio». Der vollständig erneuerte Keller produziert auf hochmoderne Art und Weise ein wunderschönes Portfolio an terroirtypischen Weinen.



Bodega Matarromera Esencia 3. Edition

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.