

Wein des Monats Januar

2022 Reinales Tinto



Temperatur | Lagerfähigkeit | Alkohol
16-18° C | 2-3 Jahre | 13,5 % vol.



Geschmack | Charakter
trocken | sanfte Gerbstoffe und
harmonische Säure | Holzfassausbau



Rebsorte
Tempranillo



Herkunft

Castilla y León ist die größte der 17 autonomen spanischen Regionen. Das Gebiet liegt rund um die historische Universitätsstadt Valladolid auf einem Hochplateau, das vom Duero-Fluss zweigeteilt wird. Vom grünen Galicien im Norden und von der Hauptstadt Madrid im Süden ist das Gebiet durch Gebirgszüge getrennt. Das Klima in dieser zwischen 800 und 1000 Metern hoch gelegenen Ebene ist von kontinentalen Extremen geprägt: Eisige Winter und brütend heiße Sommer. Hinzu kommen geringe Niederschläge, die im Weinbau für eine natürliche Ertragsbegrenzung sorgen. Prägend für die Weinqualität sind auch die großen Tag-Nacht-Unterschiede der Region: Tagsüber scheint die Sonne vom oft wolkenlosen Himmel und sorgt für die expressive Aromatik der Trauben und nachts fängt die Kälte die nötige Frische und Säure ein. Rotweine stehen an erster Stelle, vor allem jene aus Tempranillo, der hier häufig Tinta del País genannt wird. Doch auch erstaunlich frische Weißweine, zum Beispiel aus Verdejo oder Sauvignon Blanc, kommen aus Castilla y León.

Weingut

Die Geschichte der Familie Ugarte reicht bis ins Jahr 1870 zurück: Damals begann Don Amanico Ugarte in San Vicente de la Sonsierra, eigene Weine zu keltern. Schnell wurden seine Kreationen bekannt und berühmt und sind es bis heute geblieben. Am Pilgerweg zu Santiago in Párganos, in der Rioja Alavesa, baute der Enkel des Gründers 1989 zusammen mit seinen Kindern das neue Weingut Eguren Ugarte. Das Ergebnis: Einer der seltenen Familienbetriebe im Weinanbaugebiet Rioja, in dem sämtliche Schritte, die zum Gelingen eines besonderen Weines beitragen, selbst durchgeführt werden. Hinzu kommt ein sehenswert gestaltetes Weinhotel - Eguren Ugarte ist in jedem Fall einen Besuch wert! Heute gehören zur Familie noch Heredad Ugarte und die Bodegas Eguren im Herzen Spaniens

Wein

Ein frühreifer Tempranillo, der mit seinen dunkelbeerigen und fruchtigen Aromen neben Gewürzen wie Nelke und Muskatnuss schon als junger Wein viel Freude bereitet. Ein Wein also, der unkompliziert ist, ohne langweilig zu werden; der im kleinen Holzfass ausgebaut wurde, aber nur kurz, um die feine Fruchtaromatik zu erhalten. Kraftvoll, aber niemals schwer. Am Gaumen überzeugt er mit einer harmonischen Balance aus saftiger Frucht, moderater Säure und samtigen Tanninen. Ein Hauch von Vanille und Röstaromen gesellt sich hinzu, ohne die Frische und Zugänglichkeit des Weins zu überdecken. Der Nachhall ist weich und angenehm, mit einem leichten Anklang von geröstetem Holz. Solo oder zu deftigen Speisen wie gegrilltem Fleisch, Tapas oder einer herzhaften Brotzeit ein vinophiler Sonnenschein in der kalten Jahreszeit und ein zuverlässiger Begleiter für gesellige Abende.

Herkunft

Spanien, Castilla y León

Produzent

Bodegas Eguren

Artikelnummer

107089

Preis bei Mitnahme

4,80 €
0,75 l

Allergen-Information: Dieser Wein enthält Sulfite.

WEINKELLER
seit 1901

BASF
We create chemistry

Kennt ihr schon unsere Social Media Kanäle oder unseren Newsletter?

Für unsere Follower haben wir regelmäßig tolle Sonderaktionen und spannende Videos rund um das Thema Wein & Kulinarik.

Lasst euch inspirieren und viel Spaß beim Entdecken!



Weitere Infos & Anmeldung für unseren Newsletter findet ihr auf unserer Webseite

» weinkeller.basf.de

