

Wein des Monats November

2017 Condado de Eguren Tempranillo



Trinktemperatur | Lagerfähigkeit | Alkoholgehalt
14-16°C | 3-5 Jahre | 14 % vol.



Geschmacksrichtung | Charakteristika
trocken | harmonische Säure | Barriqueausbau | wenig Gerbstoff



Rebsorten
Tempranillo



Herkunft:

Durch diese Gegend ritt ein Don Quixote, von hier kommt der Manchego-Käse und hier wird rund die Hälfte des spanischen Weines erzeugt: Castilla - La Mancha! Im Norden der Region liegt die lebhafteste Hauptstadt Madrid, im Süden erstrecken sich auf einer weiten Hochebene die Weinberge. Das Klima ist extrem, mit kalten, langen Wintern und kurzen, heißen Sommern. Auf Grund der geringen Niederschläge ist Tröpfchenbewässerung weit verbreitet. Zusammen mit anderen modernen Weinbau- und Kellertechniken sorgte dies in den letzten Jahren für einen erfreulichen Qualitätsaufschwung. Vom klassischen Tempranillo (hier auch Cencibel genannt) über fruchtige Rosados bis zu Weißweinen aus modernen Sorten wie Sauvignon Blanc wird eine große Bandbreite an Weinstilen erzeugt. Die traditionelle weiße Sorte Airén hat bis heute den größten Anteil an der rund 500.000 Hektar umfassenden Rebfläche.

Herkunft
Spanien, Castilla-La Mancha

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 Heredad Ugarte ("Das Erbe Ugartes"). Das Ergebnis: Eines 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 Weingut - "Heredad Ugarte" ist in jedem Fall einen Besuch wert!

Produzent
Bodegas Eguren

Weininfo:

Der Condado ist von einer kirschroten Farbe geprägt. Das Bukett ist fein, während der Gaumen mit Primäraromen wie Kirsche und Brombeere dominiert. Nach dreimonatigem Ausbau in Barriques aus amerikanischer Eiche kommt noch eine feine Note von Vanille und Röstaromen hinzu. Ein vollmundiger Tempranillo mit einer schönen Struktur!

Artikelnummer
103945

Allergen-Information: Dieser Wein enthält Sulfite.

WEINKELLER
seit 1901

 **BASF**
We create chemistry

6,60 €

1 Ltr. = 8,80