Ribera del Duero DO

Gran Reserva 2016 Bodega Matarromera

CHF 87.00

statt CHF 95.00

- 75cl
- 14.5%
- Ribera del Duero
- Tempranillo
- Wine Spectator: 94
- AN 44317516

Vinifikation
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 Mataromera gelagert. Somit kommt dieser Wein erst sechs bis sieben Jahre nach seiner Ernte auf den Markt.

Degustationsnotiz Nase
In der Nase begeistert der Gran Riserva mit einer Vielzahl von Fruchtaromen, perfekt harmoniert mit einem Hauch von Zimt und balsamischen Noten.

Degustationsnotiz Gaumen
Am Gaumen entfaltet er komplexe Aromen, wobei frische rote Beeren und feine dunkle Schokolade besonders hervorstechen.

Passt 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.

Trinkreife
Jahrgang + 15 Jahre

VALENTIN WINE

Gran Reserva 2016 Bodega Matarromera

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 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..

Carlos Moros 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 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 zwischen 720 bis 1100 Meter über Meer. Das Klima ist trocken und von heissen Tagen und kühlen Nächten geprägt. Ribera del Duero verfügt über eine Rebfläche von 23'360 Hektaren. Der Spitzenreiter ist die Tempranillo-Traube, die im Ribera del Duero auch Tinto Fino genannt wird und einen Anteil von 80% an der Rebfläche einnimmt.