

Weine Spanien



Ribera del Duero

Ribera del Duero ist ein vom Duero durchflossenes Weinbaugebiet in der Region Kastilien-León, Spanien. In den 1980er und 1990er Jahren erlebte das Gebiet eine rasante Entwicklung und gehört mittlerweile zu den bekanntesten Regionen Spaniens und hat sich auf den internationalen Märkten einen guten Namen erarbeitet.

Der Fluss Duero gibt dem Gebiet seinen Namen. Ribera del Duero ist insgesamt 115 km lang und bis zu 35 km breit; es beschränkt sich somit keineswegs nur auf Uferlagen am Fluss. Das Gebiet vereint Teile der vier Provinzen Burgos, Segovia, Soria und Valladolid und ist Teil der sanft hügeligen kastilischen Hochebene. Die Tallagen befinden sich auf einer Höhe von 750 bis 850 m ü.M. Außerhalb der Lagen am Fluss sind die Böden sandig und liegen auf Gesteinsschichten aus Kalkstein.

Das Klima ist trocken mit einer Niederschlagsmenge von ca. 450 Millimeter pro Jahr und einer durchschnittlichen Sonnenscheindauer von 2350 Stunden pro Jahr. Die Sommer sind heiß mit Tagesmaxima bis 40 °C und die Winter sind vergleichsweise lang. Es wurden Minima von -18 °C gemessen. Durch den langen Winter beschränkt sich die für den Weinbau relevante Vegetationszeit auf ca. 110 Tage. Typisch sind auch starke Tag-Nacht-Temperaturschwankungen. Das Klima ist somit eine Mischung aus kontinentalem und mediterranem Klima.

Ribera del Duero ist eine der Gegenden, in denen der Tempranillo voll zur Entfaltung kommt. Diese Rebsorte wird hier auch Tinta del Pais oder Tinto Fino genannt. Sie unterscheidet sich durchaus vom Traubenmaterial in Rioja. Am Duero sind die Trauben kleiner und die Schalen dicker; der Most ist somit konzentrierter.

Bodegas Velvety Wines, Pesquera de Duero (Valladolid)

Ribera del Duero DO

Velvety Wines ist das persönliche Projekt von Monica Peñas.

Nachdem sie ein paar Jahre bei Finca Allende (Rioja) als Oenologin gearbeitet hatte, wechselte sie zu Vinos de Rauda (Ribera del Duero), bei denen sie den Musai schuf und gleich mit dem ersten Jahrgang 2005 den Gran Baco de Oro holte. Seit der Gründung war sie bei Bodegas Qumran / Lagar de Proventus für die Weine verantwortlich und hat weiterhin gezeigt, dass sie in der Lage ist grosse Weine zu machen..

Seit dem Jahrgang 2011 ist sie für eigene 11 Ha Weinberge, die ihr Lebenspartner in Pesquera de Duero geerbt hat. Die Lage tragen Namen wie El Olivo, El Pozo und Pago de Valderramiro, deren Trauben sehr begehrt sind und bisher an Emilio Moro (Malleolus de Valderramiro), Protos und Pago de Carraovejas (Tomas Postigo) verkauft wurden. Dem ist nun nicht mehr so, denn der Ertrag dieser Weinberge werden nun für ihr eigenes Projekt verwendet.

Diese 11 Ha Weinberge sind mit Tempranillo bepflanzt (60% auf Draht und 40% Buschreben) und deren Rebstöcke zwischen 17 und 55 Jahren alt. Die Weinberge, die an Hanglagen auf kalkhaltigem Boden stehen, werden sehr naturnah und tierfreundlich bearbeitet (IP Integrierte Produktion) und liefern Trauben allerhöchster Güte.

Da das Budget nicht ausreichte um zugleich eine Bodega zu bauen, hat man sich vorerst mal in eine bestehende Kellerei eingemietet und wird mit der Zeit eine eigene Bodega bauen. So oder so! Dies hindert Monica nicht, einen für seinen Preis, hervorragenden Wein zu machen.

Unser Angebot aus der Bodega Velvety Wines:

VELVETY	Tinto	2016	75 cl
VELVETY (Magnum)	Tinto	2014	150 cl
VELVET Limited Edition	Tinto	2014	75 cl



VELVETY

Ribera del Duero DO

Jahrgang:	2016 / 2014 (Magnum)		
Herkunft:	Pesquera de Duero (Valladolid), Ribera del Duero DO, Kastilien-Leon		
Traubensorte:	100% Tempranillo		
Ausbau:	Biologischer Säureabbau (BSA) in Barriques, gefolgt von 6 Monate in Barrique (80% französischer und 20% amerikanischer Eiche)		
Alkoholgehalt:	14.0% Vol.		
Kommentar:	Dichte, fast violette Farbe. Schöne Intensität mit Aromen von Himbeeren, Cassis, Mineralität und Röstaromen der Barriques die ihm eine grössere Komplexität verleihen. Vollmundig mit anhaltendem Abgang, wo alle Eindrücke in noch intensiver Art wiedergegeben werden.		
Produktion:	30'000 Flaschen 75 cl / nur 300 Flaschen Magnum 150 cl		
Auszeichnung:	91 Punkte Guia de Vinos ABC		
Preise:	16.90	75 cl	Jg. 2016
	33.80	150 cl	Jg. 2014

VELVET Limited Edition

Jahrgang:	2014		
Herkunft:	Pesquera de Duero (Valladolid), Ribera del Duero DO, Kastilien-Leon		
Traubensorte:	100% Tempranillo; Handlese		
Ausbau:	Biologischer Säureabbau (BSA), gefolgt von 14 Monaten Ausbau in neuen Barriques aus französischer Eiche		
Alkoholgehalt:	14.0% Vol.		
Kommentar:	Purpur, roten und dunklen Beeren, köstliche Tannine, ausgewogen und äusserst elegant. Ein wahres Bijou! Diesen Wein muss man einfach erleben.		
Produktion:	Produktion nur 3'000 Flaschen		
Auszeichnung:	Decanter 2016 Silver Award		
Preis:	34.90		