La Cueva del Contador 2022 (Subskription)

CHF 55.00 | 10 cl = CHF 7.33

Dunkles Rubinrot. In der Nase offen und aromatisch, mit floralen Noten, reifen Pflaumen und schwarzen Kirschen. Am Gaumen perfekt ausgewogen, mit roten und schwarzen Beeren, exotischen Gewürzen und einem Hauch von Edelholz, der vorzüglich eingebunden ist. Dies ist ein weiteres, elegantes und raffiniertes Meisterwerk von Benjamin Romeo.

Produzent	Bodega Contador
Land	Spanien
Region	Rioja
Klassifizierung	DOCa
Jahrgang	2022
Flaschengrösse	75 cl
Trinktemperatur	16° - 18°
Lagerfähigkeit	bis 2034
Traubensorten	Tempranillo
Allergie-Infos	enthält Sulfite
Artikelnummer	1008262
Passt zu	Grilladen, Schmorgerichten, Wild, gereiftem Käse, Charcuterie

Vinifikation

Handlese und sorgfältige Selektion. Temperaturkontrollierte Fermentation in offenen Holzständen. Malolaktische Fermentation und anschliessender Ausbau während 20 Monaten in neuen französischen Barriques.

Terroir

Die Trauben stammen aus Weinbergen, welche etwas jünger sind, als diejenigen, welche für den Contador verwendet wurden, weisen mit etwa 40-60 Jahren aber ebenfalls schon ein stolzes Alter auf. Die Weinberge liegen alle nicht weiter als 5km vom Weingut entfernt und Benjamin legt wert darauf, dass die Trauben direkt nach der Lese ins Weingut kommen um die Frische zu bewahren. Zwischen der Ernte der Traube und ihrer Ankunft in der Bodega verstreicht in der Regel keine halbe Stunde.

Geschichte

Benjamin Romeo gilt als einer der Begründer, des modernen Rioja-Stils. Ihm eilt der Ruf nach, ein qualitätsbesessener Dickkopf zu sein und dies im absolut positiven Sinne. Denn bei seinem Streben danach, den bestmöglichen Wein zu erzeugen ist jeder Kompromiss ausgeschlossen.