

DRINKS.

Dominio de Atauta DO 2016 75cl



Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	408250
Alkoholgehalt	15%
Flascheninhalt	75cl
Herkunftsland	Spanien
Region	Soria / Kastilien-León
Abfüller	Dominio de Atauta, Ctra. Morcuera S/N., 42345 Atauta (Soria), Spain
Marke	Parada de Atauta
Typ	Rotwein
Allergene	enthält Sulfite
Alter	14 Monate
Degustationsnotiz	es entstehen Eindrücke von roten wie schwarzen Früchten, Eichenholz und Vanille, begleitet von gut eingebundenen Tanninen und einer ausgeprägten Säure. Dazu gesellen sich frische sowie würzig-balsamische Noten mit einem Hauch von Veilchen, Thymian und Rosmarin.
Verkehrsbezeichnung	Rotwein
Details	aus 100% Tempranillo
Etikette	klassisch
Bio	Keine Angaben



Vegan	Keine Angaben
Kosher	Keine Angaben
Verschluss	Korken
Tannin	Ja
Trinktemperatur	16-18 Grad
Jahrgang	2016
Passend zu	Kalb- und Rindfleisch, Lamm, Wild

Beschreibung

Das Weinbaugebiet Ribera del Duero war schon zu mittelalterlichen Zeiten von Weinbergen überzogen und zählte gegen Ende des 19. Jahrhunderts eine Rebfläche von 50'000 ha. Infolge mehrerer Krisen - eine unvorteilhafte Agrarpolitik, die Reblausplage und die Mehltauplage - sank die Rebfläche im frühen 20. Jahrhundert drastisch, wobei sich nur ein paar Dutzend Weingüter erhalten konnten. Erst in den vergangenen Jahrzehnten ist wieder ein bedeutender Aufschwung zu erkennen. Typisch für die Region ist die Mischung aus kontinentalen und mediterranen Wettereinflüssen. Im Sommer gibt es starke Temperaturschwankungen - tagsüber kann es 40°C heiss werden, nachts sinkt das Thermometer auf 15°C ab. Die meisten Weingüter liegen in der Talebene des Douro-Flusses. Die Dominio de Atauto befindet sich jedoch in einem kleinen Nebental, das vom «Arroyo de Galbán» geformt wurde, auf einer Höhe von 1000 m ü.M. Die flachgründigen, nährstoffarmen Böden und das hohe Alter der Rebstöcke von mindestens (!) 85 Jahren bedingen niedrige Ernteerträge von maximal 2500 kg Trauben pro Hektar. Der Parada de Atauto DO 2016 besitzt die geschützte Herkunftsbezeichnung «Ribera del Duero». Die Trauben stammen von sehr alten Prä-Phylloxera Rebstöcken: Diese waren nie von der Reblausplage betroffen und behielten ihre originalen Wurzelstöcke bei. Damals konnte die Plage nämlich nur kontrolliert werden, indem man die befallenen Reben auf resistente Wurzelstöcke aus den USA pflanzte. Die Trauben der Sorte Tempranillo werden in Edelstahltanks und Betonbehältern vinifiziert. Auf die malolaktische Gärung, die in Holzbehältern stattfindet, folgt ein 14-monatiger Ausbau in französischen Eichenfässern (225 L), von denen 25% noch nie zuvor befüllt waren.