DRINKS.

Prado Rey Finca Valdelayegua Crianza Ribera del Duero DO 2019 75cl

Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	50041019
Alkoholgehalt	14.5%
Flascheninhalt	75cl
Herkunftsland	Spanien
Region	Ribera del Duero
Abfüller	Bodegas PradoRey, Carretera CL – 619 km 66,1, 09443 Gumiel de Mercado (Burgos), Espagne
Marke	Prado Rey
Typ	Rotwein
Allergene	enthält Sulfite
Alter	15 Monate
Degustationsnotiz	offenbart Noten von Brombeeren, Pflaumen, roten Kirschen, Eichenholz, Vanille und Tabak, dazu erdig-balsamische und mineralische Klänge sowie abgerundete Tannine.
Verkehrsbezeichnung	Rotwein
Details	aus 95% Tempranillo, 3% Cabernet Sauvignon und 2% Merlot
Zutaten	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.

Etikette	klassisch
Bio	Keine Angaben
Vegan	Keine Angaben
Kosher	Keine Angaben
Verschluss	Korken
Tannin	Ja
Trinktemperatur	16-18 Grad
Jahrgang	2019
Passend zu	Grill, Käse, Rotes Fleisch, Wild

Beschreibung

Das Weingut Prado Rey ist ein wahrer Zeitzeuge. Königin Isabella von Castile kaufte den Hof 1503 vom Grafen Ribadeo. Für König Philipp III wurde 1600 ein Palast gebaut, um ihn bei Besuchen auf der Finca Ventosilla zu unterhalten. Doch erst 1989 wurde das Anwesen von Javier Cremades de Adaro erworben und mit den ersten Reben auf 200 Hektar bestückt. In kürzester Zeit erweiterte sich die Weinbaufläche auf 520 Hektar und insgesamt acht Weinberge mit einer durchschnittlichen Höhenlage von 813 m. 1996 war es schliesslich soweit: Die ersten Weine der Marke Prado Rey erblickten das Licht der Welt. Vom Wunsch angetrieben, immer den Einklang mit der Natur zu bewahren, stellte die Winzerei innerhalb weniger Jahre ihre Energieversorgung um, sodass der Strom nun sowohl von einer eigenen Solarfarm also auch von dem 1921 gebauten, hydroelektrischen Damm stammt. Auch die Kellerei steht in Harmonie mit der natürlichen Umgebung: Der wohl durchdachte Bau, der sich teilweise unter der Erde befindet, bietet hinsichtlich Temperatur und Luftfeuchtigkeit perfekte Bedingungen zum Keltern von Weinen. Derweil versorgt der zugehörige Bauernhof mit friesischen Kühen das Weingut mit natürlichem Düngematerial.
Der Prado Rey Crianza von der Finca Valdelayegua wird vorwiegend aus handverlesenen Tempranillo-Trauben gekeltert, die auf sanft abfallenden Hängen nahe den Flüssen Duero und Gromejón heranreifen. Die Reben wurzeln dort in sandigen und tonigen Lehmböden mit bedeutendem Kalkanteil, welche sich durch die Sedimentation von alluvialen Schwebepartikeln vor Millionen von Jahren gebildet haben. Der Single Vineyard Wein reift zwölf Monate lang in 200L-Fässern aus französischem Holz sowie drei Monate in grossen Holzbottichen. Für ein gelungenes Food Pairing sind Roast Beef, Wildgerichte, Grillspezialitäten oder würzige, gereifte Käsesorten zu empfehlen.