

DRINKS.

Cruz de Alba Crianza Ribera del Duero DO 2019 75cl



Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	50045319
Alkoholgehalt	14.5%
Flascheninhalt	75cl
Herkunftsland	Spanien
Region	Valladoid
Abfüller	Bodegas Cruz de Alba, Camino Las Pozas, 47350 Quintanilla de Onésimo, Valladolid, Espagne
Marke	Cruz de Alba
Typ	Rotwein
Allergene	enthält Sulfite
Alter	>23 Monate
Degustationsnotiz	fruchtbetonter Geschmack mit balsamischen und würzigen Noten, kräftigen Tanninen und viel Säure. Auszumachen sind Eiche, Vanille, Tabak, Schokolade, Kirsche, roten Früchten, Brombeere, Pflaume, Johannisbeere, Leder, Rauch und eine Reihe von Gewürzen.
Verkehrsbezeichnung	Rotwein
Details	aus 100% Tempranillo
Zutaten	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.



Etikette	grafisch
Bio	Ja
Vegan	Ja
Kosher	Keine Angaben
Verschluss	Korken
Tannin	Ja
Trinktemperatur	16-18 Grad
Jahrgang	2018
Passend zu	Antipasti, Charcuterie, Käse

Beschreibung

Spanische Winzer sind Meister des ökologischen Landbaus. Auch in der Ribera del Duero - jenem Flusstal, das die Hochebene von Kastilien und León durchquert, später die Grenze zu Portugal überquert und sich als Douro-Tal bis zum Atlantik zieht - stehen biologische und biodynamische Weinbaumethoden hoch im Kurs. Hiervon kann Önologe Sergio Avila von Cruz de Alba ein Lied singen. Seine Weine entstehen auf der Finca Los Hoyales, die mit regionstypischen Tempranillo-Reben bestockt ist. Das Ziel von Cruz de Alba ist es, durch minimales Eingreifen maximale Resultate zu erzielen. Chemische Substanzen sind tabu. Stattdessen wendet man ausschliesslich Substanzen pflanzlichen, tierischen oder mineralischen Ursprungs an. Zum Teil verlässt man sich auf homöopathische Mittel, die das Pflanzenwachstum anregen und einen Schutz vor Krankheiten und Plagen bieten. Zusätzlich orientiert man sich bei der Feldarbeit an den Mondphasen: Der biodynamische Kalender gibt vor, wann der richtige Zeitpunkt für die Bodenbearbeitung, den Rebschnitt, die organische Düngung und die Ernte ist. Dies tut man in der Gewissheit, dass die Pflanzen ebenso wie die Tiere auf kosmische Einflüsse reagieren.

Der Cruz de Alba Crianza reift 15 Monate lang in französischen Eichenholzfässern und acht bis zehn Monate in Flaschen. Der Rotwein wird am besten begleitend zu Tapas, geräuchertem Fleisch, Carpaccio oder Frischkäse verkostet.