



# W e i n - E x p e r t i s e



## **Marqués de Ballestar Reserva** Art.-Nr.: 31 14 18

HERKUNFTSLAND:	Spanien
ANBAUGEBIET:	Cariñena, südlich von Zaragoza, Aragonien
JAHRGANG:	2014
AUSZEICHNUNGEN:	Goldmedaille Mundus Vini (Jg. 2008, 2011) Goldmedaille Berliner Wein Trophy (Jg. 2007)
KLASSIFIZIERUNG:	DO Cariñena
REBSORTEN:	50% Garnacha, 50% Tempranillo
WEINERZEUGUNG:	Ausbau über 24 Monate im Eichenholzfass.
BEURTEILUNG:	Ausgewogener, körperreicher, vollmundiger Rotwein.
MENÜEMPFEHLUNG:	Zu Braten, Gulasch, Wild und Käse.
TRINKTEMPERATUR:	16 - 18°C
ANALYSE:	<i>Alkoholgehalt: 13,5 % vol.</i> <i>Restzucker: 0,3 g/l</i> <i>Gesamtsäure: 5,0 g/l</i>

In Aragonien und seinen drei Provinzen, in denen Wein angebaut wird (Zaragoza, Huesca und Teruel) herrscht kontinentales Klima, das bedeutet vor allem trockene, heiße Sommer, die über viele Jahrhunderte den Charakter der Weine geprägt haben. Farbintensive, säurearme und alkoholreiche Weine, überwiegend aus der hier beheimateten Garnacha-Rebe, waren typisch für die Region.

Seit einigen Jahren, auch mit der Verleihung des DO-Status für Somontano, Campo de Borja, Calatayud und Cariñena, werden in zunehmendem Maße fruchtige, rebsortengeprägte, „moderne“ Weine erzeugt. Dafür sind die Rotweine von Marqués de Ballestar mit der Herkunft Cariñena ein hervorragendes Beispiel. Dieser „Reserva“, mit der zarten Vanillernote des 12 Monate währenden Ausbaus im Eichenholzfass, ist eine Cuvée aus Garnacha (der französischen Grenache) und Tempranillo, der bedeutenden Rioja- und Penedés-Rebsorte. Die Trauben stammen aus Weinbergen in 600m Höhe der Sierra von Algairén und Serrallón.