



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



Marqués de Ballestar Crianza **Art.-Nr.: 31 16 16**

HERKUNFTSLAND:	Spanien
ANBAUGEBIET:	Cariñena, südlich von Zaragoza, Aragonien
JAHRGANG:	2015
KLASSIFIZIERUNG:	DO Cariñena
REBSORTEN:	50% Garnacha, 50% Tempranillo
WEINERZEUGUNG:	Dieser Wein wird mindestens ein Jahr im Holzfass gelagert und verlässt den Keller frühestens nach zwei.
BEURTEILUNG:	Zarte Vanillenote, weiche Tannine und reife Fruchtaromen.
MENÜEMPFEHLUNG:	Zu gegrilltem und gebratenem Fleisch.
TRINKTEMPERATUR:	16 - 18°C
ANALYSE:	<i>Alkoholgehalt: 13,0 % vol.</i> <i>Restzucker: 0,5 g/l</i> <i>Gesamtsäure: 4,9 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 Vino de Crianza, der mindestens ein Jahr im Holzfass gelagert und den Keller frühestens nach zwei Jahren verlassen hat, ist eine Cuvée aus Garnacha (der französischen Grenache) und Tempranillo, der bedeutenden Rioja und Penedés Rebsorten.