



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

Condado de Haza Crianza

Art.-Nr.: 31 70 01



| | |
|------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| HERKUNFTSLAND: | Spanien |
| ANBAUGEBIET: | Ribera del Duero |
| JAHRGANG: | 2021 |
| ERZEUGER: | Bodegas Condado De Haza S.L. |
| REBSORTE: | 100% Tempranillo |
| WEINERZEUGUNG: | Der Wein reifte 12 Monate in Fässern aus amerikanischer Eiche – ein Ausbau, der ihm Tiefe, Würze und Lagerfähigkeit verleiht. |
| BEURTEILUNG: | Der Geschmack erinnert an schwarze Früchte, vor allem Brombeere. Die Holznoten sind harmonisch eingebunden und bringen rauchige sowie vanillige Nuancen mit. Authentisch, kräftig, elegant – dieser Tempranillo bringt spanische Seele und volle Aromen ins Glas. |
| MENÜEMPFEHLUNG: | Reisgerichte, weißes und rotes Fleisch sowie Milchlamm und Spanferkel – ideal für die klassische Küche mit rustikalem Einschlag |
| TRINKTEMPERATUR: | 16 - 18°C |
| ANALYSE: | <i>Alkoholgehalt: 14,5 % vol. Restzucker: 0,76 g/l Gesamtsäure: 5,06 g/l</i> |

Wo einst verwildertes Land das Ufer des Duero säumte, erkannte Alejandro Fernández in den 1980er-Jahren das große Potenzial: Heute erhebt sich hier das eindrucksvolle Weingut Condado de Haza, schlossartig inmitten von 200 Hektar erstklassiger Tempranillo-Rebflächen. Mit kompromisslosem Qualitätsstreben und großer architektonischer Vision ließ Fernández sogar einen Hügel abtragen, um optimale Bedingungen für Weinbereitung und Reife zu schaffen. In fast 30 Metern Tiefe ruht heute ein spektakulärer Flaschenkeller mit rund 4.000 Barriques – das Herz der Bodega.