



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

Condado de Haza Reserva Art.-Nr.: 31 70 02



| | |
|------------------|--|
| HERKUNFTSLAND: | Spanien |
| ANBAUGEBIET: | Ribera del Duero |
| JAHRGANG: | 2019 |
| ERZEUGER: | Bodegas Condado De Haza S.L. |
| REBSORTE: | 100% Tempranillo |
| WEINERZEUGUNG: | Die Vinifikation erfolgte nach strikt traditionellen Methoden: Entrappung der Trauben, alkoholischer Gärung in Edelstahltanks (mit Fokus auf Reinheit, Sortentypizität und Terroirausdruck). Reifung, je nach Jahrgangscharakteristik, mindestens 12 Monate in Barriques aus französischer Eiche. Danach weitere Reifung in der Flasche. |
| BEURTEILUNG: | Der Geschmack erinnert an markant fruchtige und getoastete Noten, eingebettet in eine cremige Textur. Die Tannine sind präsent und gut strukturiert, während die Säure perfekt integriert ist und für Frische sorgt. |
| MENÜEMPFEHLUNG: | Gegrilltes Fleisch, Schmorgerichte, Wildragout und zu Dessert mit dunkler Schokolade |
| TRINKTEMPERATUR: | 16 - 18°C |
| ANALYSE: | <i>Alkoholgehalt: 15 % vol. Restzucker: 1,4 g/l Gesamtsäure: 4,51 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.