



Pago del los Capellanes



www.genuss7.de



2016er Pago de Los Capellanes Crianza DO

In unmittelbarer Nähe zu der Ortschaft Pedrosa del Duero liegt das Weingut Pago de los Capellanes. Genau hier befinden sich die besten Lagen der Anbauregion Ribera del Duero. Die Kellerei ist umgeben von Weinreben verschiedener Rebsorten am Spalier, wie z. B. Tempranillo, Tinto Fino, Cabernet und Merlot. Eine geringe Produktionsmenge bürgt einerseits für eine rigorose Qualitätskontrolle des Endprodukts, andererseits aber auch für eine persönliche Betreuung der abgefüllten Flaschenchargen. In den Weinbergen der Kellerei gestatten sie eine maximale Anbaumenge von 5.000 Kilogramm Trauben pro Hektar. Diese Menge liegt deutlich unter dem Wert von 7.000 Kilogramm/Hektar, die der Kontrollrat der Ribera del Duero vorschreibt. Die Crianza wurde aus den Rebsorten Tempranillo und Cabernet Sauvignon erzeugt. Die Weinernte begann Anfang Oktober auf den reifsten Anbauflächen. Nach Eingang der Trauben in die Weinkellerei wurden die beiden Rebsorten Tinto Fino 90% und Cabernet Sauvignon 10% getrennt verarbeitet. Die Gärtanks wurden mit Naturhefe belegt (Veredelung) und die alkoholische Gärung begann. Während der 30-tägigen Einlagerung wurden die Weine täglich umgepumpt und aufgerührt, wobei ihre Dichte, ihre Temperatur und die Entwicklung der Hefekulturen kontrolliert wurde. Nach dem Vergären wurden die Gärtanks geleert und der Wein in die malolaktische Die Weinernte beginnt Anfang Oktober auf den reifsten Anbauflächen. Nach Eingang der Trauben in die Weinkellerei werden die beiden Rebsorten Tinto Fino 90% und Cabernet Sauvignon 10% getrennt verarbeitet. Die Gärtanks werden mit Naturhefe belegt (Veredelung) und die alkoholische Gärung beginnt. Während der 30-tägigen Einlagerung werden die Weine täglich umgepumpt und aufgerührt, wobei ihre Dichte, ihre Temperatur und die Entwicklung der Hefekulturen kontrolliert wird. Nach dem Vergären wurden die Gärtanks geleert und der Wein ins Barrique für die malolaktische Gärung gegeben. Der Wein zeigt ein konzentriertes Bukett von Brombeeren, Kirschen, Heideleeren, Pflaumen, Vanille, Kaffee, Milchsokolade, Nelken, Paprika, Kräuter, Haselnuss und Veilchen. Am Gaumen komplex, fleischig, dicht, saftig, viel Frucht, feinwürzig, mineralisch, vielschichtig, enormer Charme, muskulöse Eleganz, viel samtene Tannin und ein sehr langer Nachhall.

Land	Spanien
Region	Ribera del Duero
Jahrgang	2016
Rebsorte	Cabernet Sauvignon, Tempranillo
Barrquetyp	französische Eiche
Monate im Barrque	12
Alkoholgehalt	13.5
Säure (Gramm)	5.7
Restzucker (Gramm)	2
Lagerfähig bis	2026
empf. Trinktemperatur	16-18
Füllmenge	0.75
genuss7-Bewertung	92
Schmeckt zu	Lammgerichte, Rindergerichte



Pago del los Capellanes - Spanien - Ribera del Duero



Das Weingut Pago de los Capellanes entstand zu Beginn der 1980er Jahre. Seine Gründer hatten es sich zum Ziel gesetzt, ausdrucksstarke, kraftvolle Weine von feiner Eleganz zu erzeugen. Die Voraussetzungen waren günstig: Das Gut ist beheimatet in einer Region, welche die besten Ribera del Duero Trauben produziert. Heute wird auf ca. 70 Hektar zum großen Teil Tempranillo, daneben auch Cabernet und Merlot angebaut, eine interessante Kombination, die sich im Genuss dieser Weine niederschlägt.



2018er Pago de los Capellanes Joven DO

Rotwein

Der Joven wurde reinsortig aus der Rebsorte Tempranillo erzeugt und im Barrique ausgebaut. Der Wein zeigt ein üppiges Bukett von Brombeeren, Kirschen, Heidelbeeren, Himbeeren, Vanille, Milkschokolade, Nelken, Kräuter, Haselnuss ...

13,99 Euro

Liter 18,65 EUR

Weitere Weine von Pago del los Capellanes finden Sie auf www.genuss7.de