

Ribera del Duero

Ribera del Duero ist ein vom Duero durchflossenes Weinbaugebiet in der Region Kastilien-León, Spanien. In den 1980er und 1990er Jahren erlebte das Gebiet eine rasante Entwicklung und gehört mittlerweile zu den bekanntesten Regionen Spaniens und hat sich auf den internationalen Märkten einen guten Namen erarbeitet.

Der Fluss Duero gibt dem Gebiet seinen Namen. Ribera del Duero ist insgesamt 115 km lang und bis zu 35 km breit; es beschränkt sich somit keineswegs nur auf Uferlagen am Fluss. Das Gebiet vereint Teile der vier Provinzen Burgos, Segovia, Soria und Valladolid und ist Teil der sanft hügeligen kastilischen Hochebene. Die Tallagen befinden sich auf einer Höhe von 750 bis 850 m ü.M. Außerhalb der Lagen am Fluss sind die Böden sandig und liegen auf Gesteinsschichten aus Kalkstein.

Das Klima ist trocken mit einer Niederschlagsmenge von ca. 450 Millimeter pro Jahr und einer durchschnittlichen Sonnenscheindauer von 2350 Stunden pro Jahr. Die Sommer sind heiß mit Tagesmaxima bis 40 °C und die Winter sind vergleichsweise lang. Es wurden Minima von -18 °C gemessen. Durch den langen Winter beschränkt sich die für den Weinbau relevante Vegetationszeit auf ca. 110 Tage. Typisch sind auch starke Tag-Nacht-Temperaturschwankungen. Das Klima ist somit eine Mischung aus kontinentalem und mediterranem Klima.

Ribera del Duero ist eine der Gegenden, in denen der Tempranillo voll zur Entfaltung kommt. Diese Rebsorte wird hier auch Tinta del Pais oder Tinto Fino genannt. Sie unterscheidet sich durchaus vom Traubenmaterial in Rioja. Am Duero sind die Trauben kleiner und die Schalen dicker; der Most ist somit konzentrierter.

Bodegas Lagar de Proventus / Qumrán, Padilla de Duero (Valladolid)

Ribera del Duero DO

1990 beschloss Jesus Solis calderon, seine "Passionen" (Geschichte und Wein) zu vereinen. 2006 bot sich ihm die Gelegenheit, an der Goldenen Meile der Ribera del Duero ein kleines Gut zu erwerben um sein Projekt zu realisieren.

Der Name der Bodega Qumrán geht auf den Fund der Schriftrollen vom Toten Meer zurück. Diese wurden zwischen 1947 und 1956 in elf Felshöhlen nahe der Ruinenstätte Khirbet Qumran im Westjordanland entdeckt (Qumranschriften). Sie umfassen rund 15.000 Fragmente von etwa 850 Rollen aus dem antiken Judentum, die von min. 500 verschiedenen Schreibern zwischen 250 v. Chr. und 40 n. Chr. beschriftet wurden und wie aus den Schriften zu entnehmen ist, war der Wein damals ein wichtiger Bestandteil bei festlichen Zelebrationen.

So soll auch Bodegas Qumrán ein Treffpunkt von Tradition/Geschichte und Moderne werden und aus der Erde wachsen. Das Gebäude der Bodega ist ein Meisterwerk moderner Architektur – ein Besuch auf der Webseite lohnt sich allemal!

Bodegas Lagar de Proventus / Qumrán verfügt über 14,5 ha Weinberge die sich auf zwei Lagen verteilen und ausschliesslich mit Tempranillo bepflanzt sind. Eine der Lage umgibt die Bodega mit sanften Hügeln und ergibt mineralische Weine von grosser Komplexität. Die zweite ist eine Hanglage und ergibt frische, fruchtige Weine mit grosser Struktur. Die Lese erfolgt ausschliesslich von Hand in Cuvetten a max. 15 Kg. wobei die Trauben vor der Weiterverarbeitung in der Bodega noch einer weiteren Selektion unterzogen werden.

Unser Angebot aus der Bodega Qumrán:

QUMRÁN Roble	Tinto	2014	75 cl	
QUMRÁN Selección	Tinto	2011	75 cl	(ausverkauft)
PROVENTUS by Qumrán	Tinto	2009	75 cl	(ausverkauft)
PROVENTUS Reserva	Tinto	2011	75 cl	(ausverkauft)



QUMRÁN Roble

Ribera del Duero DO

Jahrgang:	2014
Herkunft:	Padilla de Duero (Valladolid), Ribera del Duero DO, Kastilien-Leon
Traubensorte:	100% Tempranillo
Ausbau:	4 Monate in Barriques aus französischer Eiche
Alkoholgehalt:	13.5%
Kommentar:	Kräftiges Rubingranat. In der Nase ausgeprägt, fruchtig, dezenter Holzeinsatz, viel rote Beerenfrucht, ein Hauch von Vanille. Anklänge von reifen Himbeeren und Zwetschgen. Am Gaumen trocken mit samtigen Tanninen; rund, weich, guter Trinkfluss, fruchtig. Ein Mix roter, reifer Beeren, ausgewogen, ein kraftvoller Körper und ein langer, fruchtiger Abgang. Ein Ribera del Duero für jeden Tag!
Preis:	14.50

QUMRÁN Selección

Jahrgang:	2011
Herkunft:	Padilla de Duero (Valladolid), Ribera del Duero DO, Kastilien-Leon
Traubensorte:	100% Tempranillo
Ausbau:	12 Monate in Barriques aus französischer Eiche,
Alkoholgehalt:	14% Vol.
Kommentar:	Kräftiges Rubingranat mit violetten Reflexen. In der Nase elegant, fruchtig und würzig, feine Holznoten, etwas Vanille, mineralisch. Anklänge reifer Kirschen und Heidelbeeren. Am Gaumen trocken mit feinen Tanninen, saftig, mineralisch, fruchtig mit feiner Würze. Tiefgründig, elegant, ausgewogen, kraftvoll mit langem Abgang.
Preis:	21.50 <i>(ausverkauft)</i>



PROVENTUS by Qumrán

Ribera del Duero DO

Jahrgang:	2009
Herkunft:	Padilla de Duero (Valladolid), Ribera del Duero DO, Kastilien-Leon
Traubensorte:	100% Tempranillo
Ausbau:	Biologischer Säureabbau in Barriques aus französischer Eiche, wo er 3 Monate "Sur Lie" bleibt und anschliessend weitere 18 Monate Ausbau in Barriques aus französischer Eiche
Alkoholgehalt:	14% Vol.
Kommentar:	limitierte Produktion von 3'000 Flaschen, von Hand nummeriert, Präsentation in 3er Holzkiste
Auszeichnungen:	<i>Concours Mondial Bruxelles</i> : Silber Prämierung
Preis:	49.00 (ausverkauft)

PROVENTUS Reserva

Jahrgang:	2011
Herkunft:	Padilla de Duero (Valladolid), Ribera del Duero DO, Kastilien-Leon
Traubensorte:	100% Tempranillo
Ausbau:	Biologischer Säureabbau in Barriques aus französischer Eiche, wo er 3 Monate "Sur Lie" bleibt und anschliessend weitere 18 Monate Ausbau in Barriques aus französischer Eiche
Alkoholgehalt:	14% Vol.
Kommentar:	limitierte Produktion von 3'000 Flaschen Präsentation in 3er Holzkiste oder 6er Holzkiste
Preis:	49.00 (ausverkauft)