

Weine Spanien



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 Velvety Wines, Pesquera de Duero (Valladolid)

Ribera del Duero DO

Aus Velvety Wines wird DOMINIO LUBIANO. Dominio Lubiano / Velvety Wines ist das persönliche Projekt von Monica Peñas.

Nachdem sie ein paar Jahre bei Finca Allende (Rioja) als Oenologin gearbeitet hatte, wechselte sie zu Vinos de Rauda (Ribera del Duero), bei denen sie den Musai schuf und gleich mit dem ersten Jahrgang 2005 den Gran Baco de Oro holte. Seit der Gründung war sie bei Bodegas Qumran / Lagar de Proventus für die Weine verantwortlich und hat weiterhin gezeigt, dass sie in der Lage ist grosse Weine zu machen.

Seit dem Jahrgang 2011 ist sie für eigene 11 Ha Weinberge, die ihr Lebenspartner in Pesquera de Duero geerbt hat. Die Lage tragen Namen wie El Olivo, El Pozo und Pago de Valderramiro, deren Trauben sehr begehrt sind und bisher an Emilio Moro (Malleolus de Valderramiro), Protos und Pago de Carraovejas (Tomas Postigo) verkauft wurden. Dem ist nun nicht mehr so, denn der Ertrag dieser Weinberge werden nun für ihr eigenes Projekt verwendet.

Aus den 11 Ha sind es zwischenzeitlich 25 Ha geworden, die alle mit Tempranillo bepflanzt (ca. 60% auf Draht und 40% Buschreben) und deren Rebstöcke zwischen 25 und 60 Jahren alt sind. Die Weinberge, die an Hanglagen auf kalkhaltigem Boden stehen, werden sehr naturnah und tierfreundlich bearbeitet (IP Integrierte Produktion) und liefern Trauben allerhöchster Güte.

Unser Angebot aus der Bodega Velvety Wines:

DOMINIO LUBIANO 6 Meses	Tinto	2023	75 cl
VELVET Limited Edition	Tinto	2018	75 cl



DOMINIO LUBIANO 6 Meses

Ribera del Duero DO

Jahrgang:	2023
Herkunft:	Pesquera de Duero (Valladolid), Ribera del Duero DO, Kastilien-Leon
Traubensorte:	100% Tempranillo, Trauben von den Weinbergen in Pesquera de Duero auf Kalkböden, Handernte
Ausbau:	Mazeration vor der Gärung für 4 Tage bei 5 °C, anschließend Gärung bei höchstens 26 °C. Gesamtmaischezeit ca. 15 Tage. Ausbau während 6 Monaten in 225-Liter-Fässern aus französischer Eiche (Dargaux & Jeagle, Darnajou, Vicard, Saury und andere Qualitätsküfereien).
Alkoholgehalt:	14.0% Vol.
Kommentar:	Wein mittlerer Intensität mit violetten Tönen. In der Nase präsentiert er sich sehr rein, mit gemischten Aromen von reifen roten Früchten bis hin zu Waldfrüchten, vermischt mit würzigen und mineralischen Aromen vom Ausbau in den Eichenfässern. Im Gaumen geschmeidig mit angenehmem Abgang..
Preis:	17.50

VELVET Limited Edition

Ribera del Duero DO

Jahrgang:	2018
Herkunft:	Pesquera de Duero (Valladolid), Ribera del Duero DO, Kastilien-Leon
Traubensorte:	100% Tempranillo; Handlese
Ausbau:	Biologischer Säureabbau (BSA) und Ausbau während 18 Monaten in neuen 300-Liter Barriques aus französischer Eiche.
Produktion:	max. 3'000 Flaschen (limitierte Verfügbarkeit)
Alkoholgehalt:	15% Vol.
Kommentar:	Purpurfarben, Bouquet von roten und dunklen Beeren, gehaltvoll, köstliche Tannine, ausgewogen, schöne komplexe Struktur, durch und durch Elegant mit langem Abgang. Ein wahres Bijou. Nicht verpassen!
Preis:	34.90