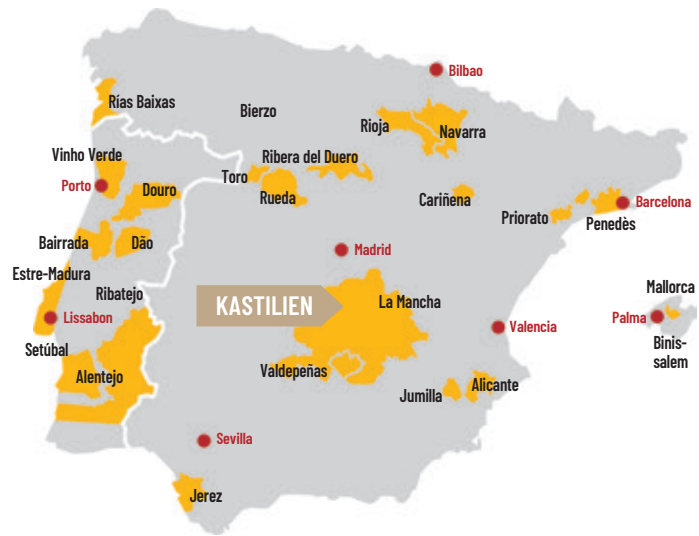


DIE REGION

Kastilien, jenes Hochplateau im Herzen Spaniens, ist ein Land klimatischer Extreme. Kalten Wintern und Frühjahrsfrösten stehen kurze, heiße Sommer gegenüber. Auch die Unterschiede zwischen den Temperaturen tags und nachts sind beträchtlich. Doch sind es gerade diese Extreme, die den Weinbau in diesem kargen Landstrich ermöglichen und faszinierende Weine hervorbringen. Politisch gesehen spielte Kastilien als ehemaliges Königreich vor Jahrhunderten eine gewichtige Rolle, die Universitätsstadt Valladolid war einmal Spaniens Hauptstadt. Heute wird Kastilien für die Weinwelt immer wichtiger, denn die kreativen Weinerzeuger nehmen die schwierigen Bedingungen als Herausforderung an.



Marcelo Morales,
Head of Winemaking

DER ERZEUGER

Der Däne **Nicholas Hammeken** streifte als »Hans Dampf in allen Gassen« durch die Weinwelt. Zunächst war er im Weinmarketing tätig, wo er Erfahrungen in Dänemark, Deutschland und auf der britischen Insel sammelte. Durch seine zahlreichen Reisen nach Spanien verliebte er sich derart in die Weine der iberischen Halbinsel, dass er 1996 beschloss, auf die Seite der Weinerzeuger zu wechseln und eine Ausbildung zum Önologen absolvierte. Seit gut 10 Jahren erzeugt er selbst Wein, vor allen Dingen in der aufstrebenden Region Cariñena, die ein hervorragendes und noch zu erweckendes Potenzial vorweist. Nicholas Hammeken gilt als Shooting-Star unter Spaniens Weinmachern und nicht wenige seiner Weine erzielen hohe Auszeichnungen.

ALLGEMEINES ZU WEINEN AUS KASTILIEN

Das trockene Hochlandklima passt nicht zu allen Rebsorten. Die Reben, die sich durchgesetzt haben, bringen in den Kellern guter Erzeuger überragende Ergebnisse. Das »Filetstück« der Produktion ist die Sorte **Tinto del Pais**, dahinter verbirgt sich die berühmte spanische Edel-Sorte Tempranillo. Das Herz Kastiliens ist sicher die Region Ribera del Duero, die mit majestätischen Weinen in den letzten Jahren auf sich aufmerksam gemacht hat. Auch Rueda beginnt sich mit frischen Weißweinen zu profilieren. Erzeuger, die ihr Glück außerhalb der klassischen Regionen suchen, vermarkten ihre Weine unter der Herkunft Viña de la Tierra.

2018 ALMEZ TEMPRANILLO

Vino de la Tierra de Castilla, Hammeken Cellars

WEINBESCHREIBUNG

Ein fruchtiger Rotwein, der jugendlichen Elan ausstrahlt und auf der Zunge Flamenco tanzt. Er strahlt mit klarem, hellem Rot von mittlerer Tiefe. Frische **Kirsch- und reife Erdbeernoten**, dazu ein Hauch von **Waldbeeren** formen den Duft. Man spürt Anklänge an **Zimt** und **Vanille**. Der Wein brilliert mit mittlerem Körper und eine anregende Frische. Hier zählt die Frucht, nicht die Tannine. Der Wein ist jung trinkbar. Ein unkomplizierter Spanier, den Sie leicht kühl trinken können – im Sommer allemal!



Tempranillo, Shiraz



WEIN-KATEGORIE »UNSER WINZER-TIPP«

»Ein Wein, der die Schönheit in den kleinen Dingen aufzeigt. Wer sie erkennt, genießt sein Leben jeden Tag.«

Marcelo Morales, Chief Winemaker bei Hammeken Cellars

UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Tapas wie Chorizo oder Serrano, Hart- und Schnittkäse, Pasta mit Salsiccia oder mariniertes Gemüse, Chicken Wings, Gulasch, geschmortes Huhn mit Oliven und Tomaten, vegetarische Frittata oder Lasagne.



IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN
