

## 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.

# 2019 VIÑA MACETERO TEMPRANILLO OLD VINES

Vino de la Tierra de Castilla, Hammeken

## WEINBESCHREIBUNG

So intensiv und dicht wie sein Rubinrot ist auch der Duft des Tempranillo von alten Buschreben: Die fruchtigen Noten von **Waldbeeren, Schwarzkirsche** und **Brombeere** werden begleitet von einem Hauch von **Kaffee** und **Vanille**, die der Wein dem 4-monatigen Ausbau in französischer Eiche verdankt. Am Gaumen dann Fülle und Kraft, reife und vor allem gut eingebundene Tannine. Das Finale ist ebenfalls von der Frucht dominiert, der Viña Macetero zeigt sich bis in den Nachklang meisterhaft und kraftvoll.

### WEIN-KATEGORIE »AUSZEICHNUNG«

Der Viña Macetero Tempranillo Old Vines hat schon viele begeistert. So auch die Verfasser des französischen Weinführers Gilbert & Gaillard. Sie geben ihm 90/100 Punkten – gleichbedeutend mit »außerordentlich« – und verleihen ihm eine Goldmedaille.



GILBERT & GAILLARD 2020

GOLDMEDAILLE

Tempranillo



2024



18°C



trocken

### UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Tempranillo mit seiner geringen Säure ist ein guter Begleiter zu vielen Käsesorten. Und natürlich passt er bestens zu den würzigen Tapas der spanischen Küche von Tortilla bis zu Pimientos de Padrón.



## IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

---

---

---

---

---

---