

DIE REGION

Ribera del Duero ist das Gebiet, das den traditionsreichen Widerpart des Weinlandes Spanien, das Rioja, offen herausgefordert hat. Die Region liegt in Zentralspanien auf der Hochebene von Kastilien und bildet die größte Hochfläche Europas. Namensgeber ist der Fluss Duero, der die Region durchzieht. An seinen teils extrem steilen Hängen entstehen einige der besten und teuersten Weine Spaniens. Dem langen, kühlen Herbst folgt ein kalter Winter mit Frostgefahr bis in den Mai und ein kurzer sehr heißer Sommer. Interessanter jedoch sind die Temperaturunterschiede zwischen Tag und Nacht, die häufig eine Differenz von bis zu über 20 Grad aufweisen. Sie sorgen einerseits für den kraftvollen Charakter und die enorme Konzentration der Weine, andererseits lassen sie sie nie breit erscheinen, sondern elegant und sehr fein. Hauptrebsorte ist der Tinto Fino, eine Variante der spanischen Tempranillo, mittlerweile sind auch die bereits durch die Bodega Vega Sicilia vor über 100 Jahren eingeführten Sorten Cabernet Sauvignon, Merlot und Malbec zugelassen.



Pablo Gonzalez Betere, Inhaber
der Bodegas y Viñedos Valtravieso

DER ERZEUGER

Der Stern dieser modernen Bodega ging in den 90er Jahren kometenhaft auf, heute zählt sie längst zu fest etablierten Spitzen-Betrieben der Region mit allerbestem Ruf unter Kritikern und Kennern. Dazu beigetragen hat auch die konstant hohe Qualität, die hier über viele Jahre hinweg erzeugt wurde. Die Weinberge der Bodega liegen relativ hoch auf dem Plateau des Ribera del Duero. So genießen die Trauben einerseits viel Sonne, um sich zu entwickeln, andererseits ist es nicht so heiß wie anderen Orts, so dass die Trauben langsamer reifen und mehr Inhaltsstoffe und Mineralien aufnehmen können. Zum Repertoire der Bodega gehört auch ein sehr sorgfältiges Weinbergmanagement. Bei der Feststellung der Reife verlässt man sich nicht nur auf entsprechende Instrumente, man verkostet sogar die Trauben. Exzellente Weine entstehen im Weinberg, nicht im Keller, das ist die feste Überzeugung dieses Vorzeigebetriebes.

2011 GRAN VALTRAVIESO RESERVA

Ribera del Duero, Bodegas y Vinedos Valtravieso

WEINBESCHREIBUNG

Die Farbe ist von einem dichten, dunklen Rubinrot geprägt, das zum Rand hin eine feine Transparenz zeigt, zum Kern hingegen undurchdringlich wirkt. Der orangene Kranz verweist auf die erste Reife dieses Weines. Das Bouquet entwickelt unter Luft beinahe einen stürmischen Charakter und strömt mit Aromen von **schwarzen Kirschen, dunklen Beeren**, sowie **Kokos** und **Vanille** machtvoll aus dem Glas. Die Präsenz am Gaumen ist warm, sehr auskleidend, samtige Tannine streicheln den Gaumen und hinterlassen ein ungemein saftiges Gefühl. Sofort entwickeln sich auch hier die Anklänge an Kokos, Vanille und dunkelbeerige Frucht, unterlegt von getrockneten Früchten wie **Datteln** und **Rosinen**. Das Finale ist langanhaltend und schmückt sich mit einer beeindruckenden Komplexität.



GUÍA PEÑIN

90/100 PUNKTE

Tempranillo, Cabernet Sauvignon,
Merlot

 2025

 16°C

 trocken

UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Ein perfekter Wein zu gehaltvollen
Fleischgerichten wie Gänsebraten,
Hirschkeule oder einem Wildschwein-
ragout.



IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN
