



Martel.
Wein genießen.

Corimbo 2022

Ribera del Duero DO
Corimbo - La Horra



Tempranillo



2022



Ribera del Duero



Charcuterie, Fleischspeisen aller Art, Grilladen,
Vegetarische Gerichte aller Art



mittleres Reifepotential (bis etwa 10 Jahre nach
Ernte); kann an Komplexität und Feinheit
gewinnen



naturnah



14.50 % Vol.



mittelschwerer Wein



Corimbo - La Horra

Zum Wein

Die Bodegas La Horra, das Schwester-Weingut von Roda in Rioja, hat sich mit seinen Corimbo-Weinen einen hervorragenden Ruf in Ribera del Duero erarbeitet. Der Corimbo überzeugt mit seiner Reintönigkeit und seinem geschmeidigen Körper. Die Tempranillo-Trauben stammen von den Rebbergen La Horra, Roa und Burgos.

Spanien / Ribera del Duero


Winzerportrait Bodegas La Horra



Agustín Santolaya, Gutsleiter

Weingut

 2009

 50 ha



Besitz: Familie Rotllant Daurella, Brüder Balbás, Agustín Santolaya, Isidro Palacios und Carlos Díez
Gutsleitung: Agustín Santolaya
Weinbereitung: Miriam Marchena



Rot: Tempranillo



Kalk, Sand, Ton



Nur bei Martel erhältlich

Anbau



biologisch
zertifiziert

Aus diesem Grund

Einordnung

Agustín Santolaya, Visionär und Zugpferd der zwei Weingüter Roda (Rioja) und Corimbo (Bodega La Horra in Ribera del Duero) pflückt verschiedene duftige und würzige Kräuter, zerreibt und riecht, um die Aromatik zu erklären, mit welcher seine Weine von der einmaligen Weinlandschaft Ribera del Duero beseelt werden. Wir befinden uns im kleinen, verschlafenen Winzernest La Horra in der Herzzone der Denominacion d'Origen (DO), oder anders gesagt: in den besten Rebbergen des Weingebietes in der Provinz Burgos. Geschick und Glück haben es möglich gemacht, dass die Weinphilosophie und das Know-How von Roda zu den geeigneten Weinbergen fanden.

Hier ist in den Jahren um 2010 die neue Bodega La Horra entstanden inmitten von perfekt gepflegten Parzellen mit Buschreben von teilweise biblischem Alter. Die Böden sind von Sand, Kiesel, Lehm und Kalk geprägt, die Landschaft nimmt einen in ihren Bann: diese Ruhe, diese reine Luft, dieses intensive Licht. «Wir haben die Besitzer dieser alten Rebberge als Partner gewonnen und mit ihnen die Bodegas La Horra gegründet, denn wir wollten von Anfang an mit Topqualität aufwarten können, und dazu braucht es die intensive Essenz von viñas viejas. So geniessen wir das Privileg, Weine machen zu können, welche genau unseren Stil ausdrücken, der auf den Eckpfeilern Frische, Frucht und Struktur mit höchster Tanninqualität aufbaut.» Das graphische Markenzeichen der Roda-Weine ist eine lokale Distel, und die Dolde dieser stacheligen, dreiköpfigen Pflanze heisst auf Spanisch «Corimbo». Somit passen diese Brüder, der Corimbo und der Corimbo I (Uno) zu ihren Riojapartnern Roda und Roda I.

«Ribera del Duero vom Rioja-Spitzenteam.»

— Martel über Corimbo - La Horra

Impressionen

