Martel.
Wein geniessen.

Pago de Carraovejas El Anejón 2021

Ribera del Duero DO
Alma Carraovejas



Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Merlot

2021

Ribera del Duero

Asiatische Küche, Hartkäse, Nordafrikanische & libanesische Küche, Pilz & Pilzspeisen, Rotes Fleisch, Wild

grosses Reifepotential (in grossen Jahren während 20+ Jahren nach Ernte), kann an Komplexität und Feinheit gewinnen

15.00 % Vol.

schwerer Wein

Alma Carraovejas

Zum Wein

Die Weinberge der Finca El Anejón liegen im Tal von Carraovejas in einem Gelände, das an ein Amphitheater erinnert. Es handelt sich um eine der ersten terrassierten Parzellen der Ribera del Duero. Der kompakte Boden besteht aus Kalk und Ton. Die Trauben werden sorgfältigst von Hand gelesen und gelangen in kleinen Boxen in die Bodega. Dort entsteht ein mächtiger und gleichzeitig finessenreicher Tempranillo der Extraklasse, der zu Spaniens Weinelite zählt.

© Martel AG St.Gallen

Spanien / Ribera del Duero

Winzerportrait Alma Carraovejas





Pedro Ruiz, Gutsleiter

Weingut

	1987
	220 ha
	Besitz: Alma Carraovejas Gutsleitung: Pedro Ruiz Aragoneses Weinbereitung: Almudena Calvo
	Rot: Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Merlot
	Kalk, Lehm, Ton
	Nur bei Martel erhältlich

Anbau

	biologisch

© Martel AG St.Gallen

Aus diesem Grund

Einordnung

Das Weingut Pago de Carrovejas wurde 1988 gegründet und umfasst heute 150 ha, die zu grössten Teil um die Kellerei liegen. Angebaut wird zu 75% Tinto Fino (= Tempranillo) und zu 25% Cabernet Sauvignon. Die Reben liegen an leichter Hanglage in westlicher Ausrichtung just mit Blick auf die nahe Burg von Peñafiel, im Zentrum dieser Elite-DO Spaniens. Die Rebbergsbearbeitung geschieht organisch, ganz ohne chemischen Dünger mit Kompost und ohne Herbizide. Der Erntezeitpunkt liegt immer sehr spät um optimal reifes Traubengut ernten zu können. Für die Vergärung im grossen Holzgärständern werden eigens gezüchtete Hefestämme verwendet. Anschliessend erfolgt eine sanfte Pressung mit hydraulischen Korbpressen. Der Tempranillo (Tinto Fino) ergänzt mit Cabernet zeigt bei dieser Top-Adresse seine immense Ausdruckskraft.

Der Erfolg des Weingutes ist beeindruckend und der Stolz des Besitzers José Maria, der in Segovia das gleichnamige legendäre Traditionsrestaurant führt, für dessen Spanferkel-Spezialitäten (cochinillo) selbst die Königsfamilie zu den Stammgästen zählt.

«Hier wird nichts dem Zufall überlassen. Perfektion in Reinkultur.»

— Martel über Alma Carraovejas

© Martel AG St.Gallen

Impressionen













© Martel AG St.Gallen