



Martel.
Wein geniessen.

Corimbo Uno 2017

Ribera del Duero DO
Corimbo - La Horra



Tempranillo



2017



Ribera del Duero



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



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



naturnah



14.50 % Vol.



schwerer Wein



Corimbo - La Horra

Zum Wein

Der Corimbo I ist der Spitzenwein der Bodega, voluminös und zugleich fein und elegant. Er wird aus Tempranillo-Trauben gekeltert, die von über 50 Jahre alten Rebstöcken stammen.

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 Tanningqualität 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

