



Martel.  
Wein geniessen.

## Cuesta de las Liebres 2019

Ribera del Duero DO  
Alma Carraovejas



Tempranillo



2019



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

Der Pago de Carraovejas ist in Spanien sehr begehrt. Für den Export bleibt nur wenig übrig. Auf die Einzellage Cuesta de las Liebres ist die Bodega besonders stolz. Hier entsteht ein Wein, der zur absoluten Weinelite Spaniens gehört.

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: Cabernet Sauvignon, Merlot, Tempranillo

 Kalk, Lehm, Ton

 Nur bei Martell erhältlich

## Anbau

 biologisch

## 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

# Impressionen

