



Martel.
Wein geniessen.



Corimbo Uno

Ribera del Duero DO

Winzer	Corimbo - La Horra
Region	Ribera del Duero
Jahrgang	2014
Flaschengrösse	150 cl
Qualifizierung / Lage	Ribera del Duero DO
Kategorie	Rotwein
Traubensorte	Tempranillo
Anbauart	naturnah
Körper	schwerer Wein
Alkoholgehalt	14.50 % Vol.
Passt zu	asiatischer Küche, nordafrikanischer & libanesischer Küche, rotem Fleisch, Wild, Hartkäse, Pilz & Pilzspeisen
Trinkreife	mittleres Reifepotential (bis etwa 10 Jahre nach Ernte); kann an Komplexität und Feinheit gewinnen

Innerhalb der jungen Wein-Revolution Spaniens setzen die Bodegas Roda in Sachen Innovation und Kompromisslosigkeit Massstäbe. Das in jeglicher Hinsicht spektakuläre Weingut gründete im 2010 und mit dem Startjahrgang 2008 die Schwesterbodega La Horra in der qualitativ überragenden DO Spaniens: Ribera del Duero. Der souveräne Leiter Agustín Santolaya setzt auch hier auf die Substanz von alten Reben. Stilistisch heisst das Credo: Frische und Eleganz unterlegt mit Tiefe und Kraft. Die Corimbo-Weine bringen mit ihrer Reintönigkeit und geschmeidigem Körper traumhaftes Weinvergnügen, und der Corimbo I krönt vergleichbar dem Roda I als Numero Uno die Weltklasseleistung.

Weingut Corimbo - La Horra

Personen	Besitzer: Familie Rottlan-Daurella von Bodegas Roda Gutsleiter: Agustín Santolaya
Rebberge	40 ha
Sortenspiegel	Rot: Tempranillo
Durchschnittliche Produktion	120'000 Flaschen
Weinstil	Ein kräftiger, intensiver Wein, aber dennoch elegant, komplex, mit feinen Tanninen.



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.