

Fantastischer Essensbegleiter.

Rotwein · Spanien · Castilla y Leon



Ermita del Conde, Ermita del Conde

2012

Ermita del Conde, Vino de la Tierra Castilla y Leon

-  Spanien
-  Tempranillo
-  Jetzt bis 2026
-  16 - 18°C
-  14.5
-  150cl (OWC-1)
-  ESP.247215.2012
-  Enthält Sulfite
-  ab Lager

Bewertung

Gerstl



18+ | 20

Infos zum Wein

Vinifikation

Ausgebaut 18 Monate in neuen französischen Barriques.

Genussempfehlung

Toller Wein zu Lammgigot oder Kaninchen aus dem Ofen mit Röstgemüse.

Degustationsnotiz

60 Jahre alte Reben auf 943 m ü.M. Dichtes Rubinviolett. Aromen von frischen, schwarzen Pflaumen, Brombeeren, Cassis, Kirschen mit einem Hauch Walderdbeeren. Vermischt mit Tabak, Mocca und Schokolade. Bestens integrierte Barrique, leichte Noten nach Bourbon-Vanille und schwarzem Trüffel. Am Gaumen sehr zugänglich mit feinen Tanninen und gut stützender Frische. Toller Gaumenfluss, fruchtbetont, Noten nach Cassis, Kirschen und wieder schwarze Pflaumen. Der Barrique-Einsatz wirkt unterstützend und nie störend, begleitet die Aromen perfekt. Der Ermita endet kräftig mit schönem, mineralischem Finish.

Infos zum Produzenten

Der Besuch auf Ermita del Conde ist immer eine Freude. Vor der Degustation werden wir auf eine kleine Reise mit dem Pick-Up auf einen kleinen Berg mitgenommen. Auf dessen Rückseite liegt ein karges Feld mit uralten, bis zu 100-jährigen Reben. Unglaublich diese Fernsicht und diese Stille man sieht kein Haus, einfach nur diese Weite, extrem beruhigend. Von hier kommt die Basis für den «El Vuelo». Dass hier schöne Weine entstehen können, versteht man schnell. Aber zu so einem günstigen Preis? Das ist kaum zu glauben! Im nahen Ribera del Duero würde dieser Wein sofort das Doppelte oder noch mehr

kosten.