

Wird nur in den besten Jahren gekeltert.









Rotwein | Spanien | Castilla y Leon | Castilla y Leon



Ermita del Conde, Vino de la Tierra Castilla y Leon, PAGO del Conde

2012
Pago del Conde

75cl (CT-6)

-  Spanien
-  Tempranillo
-  Jetzt bis 2030
-  16 - 18°C
-  16 Monate in
französischen
Barriques ausgebaut
-  75cl (CT-6)
-  ESP.247216.2012
-  ab Lager

Bewertung

Gerstl



19 | 20

Infos zum Wein

Degustationsnotiz

Erhältlich in schönem 3er-Karton. Der Pago del Conde wird nur in den besten Jahren gekeltert und stammt aus 900 m ü.M., das verleiht ihm die sagenhafte Frische. Die 70- bis 100-jährigen Reben ergeben einen extrem dichten und komplexen Wein. Am Gaumen ist er unglaublich geschmeidig, fast cremig, mit feinst eingewobenen Tanninen. Endet lang und anhaltend mit dichten fruchtigen Noten und genialer Würze. Im benachbarten Ribera del Duero würde dieser Wein locker das Doppelte kosten.

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.