



Jaros 2010

Finca El Quiñón



|                   |   |
|-------------------|---|
| Artikel Nr.       | 07007   |
| Land              | Spanien   |
| Herkunft          | Pesquera del Duero - Ribera del Duero D.O. in unmittelbaren Nachbarschaft zu Vega Sicilia und Tinto Pesquera  |
| Rebsorte          | Tempranillo (85 %), Cabernet Sauvignon (13 %), Merlot (2 %)   |
| Qualitätsbezeich. | D.O. Ribera del Duero   |
| Geschmack         | trocken   |
| Trinktemperatur   | 16 - 18°C   |
| Ausbau            | 15 Monate in französischer Eiche und langes Flaschenlager   |
| Boden             | karge Kalk, Sand und Kiesböden  |
| Füllmenge         | 0,75 l  |
| Beschreibung      | Intensive Nase mit fruchtigen Aromen von roten Beeren, Hölzern, dunklen Kirschen und etwas Pfeffer. Ausgewogen und frisch am Gaumen mit Untertönen von Lakritz, Vanille, Gewürzen und Balsamico. Reife, gut strukturierte Tannine und langer anhaltender Abgang.  |
| Über den Winzer   | Die Geschichte der Finca El Quiñón (Viñas del Jaro) lässt sich bis mindestens 1863 zurückverfolgen, heute gehört das Weingut der Familie Osborne-Osborne, Nachfahren von Thomas Osborne Mann, dem Gründer des berühmten Sherry-Produzenten. Die derzeit 65 ha eigenen Weinberge der Finca El Quiñón liegen rund um das Gut in einer der Top-Lagen des berühmten Anbaugebietes Ribera del Duero, nur ca. 1 km vom Fluss Duero entfernt; Kalkstein, Sand und Kies prägen die Böden. Umgeben ist die Bodega von einem Eichenhain (in Spanisch "Jaros"), der bei der Namensgebung von Kellerei und dem Zweitwein Pate stand. "Sembro" dagegen verweist auf die Drossel, die auf dem Weg zur Überwinterung in Afrika im Ribera del Duero Halt macht. |