

WEINBESCHRIEB

Figuero Crianza

- Herkunft:** La Horra Burgos / Ribera del Duero / Spanien
- Lage:** 45 ha Weinberge rund um La Horra, D.O. Ribera del Duero
- Produzent:** Viñedos y Bodegas García Figuero
- Rebsorte:** 100 % Tempranillo oder Tinto del País aus zu 80 % 20 - 40 jährigen und zu 20 % 50 jährigen und älteren Anlagen
- Böden:** Kalk- und mergelhaltige Oberflächenschicht, die die Reifung der Trauben begünstigt. Die unteren Schichten bestehen aus Ton-Lehmböden, die dem Wein seinen Charakter verleihen.
- Ausbau:** Nach der Handlese und dem schonenden Transport in die Bodega werden die Trauben entstielt und dann für 2 Tage bei 12° C kalt mazeriert. Nach der temperaturkontrollierten Fermentation bleibt der Wein für weitere 10 Tage auf den Häuten. Während dieser Zeit wird der Most täglich über die Maische gepumpt, um eine gute Tannin- und Farbextraktion zu erreichen. Nach der malolaktischen Gärung verbringt der Jungwein eine 12-monatige Reifezeit in 1 - 3 jährigen Barriques aus 90 % amerikanischer und 10 % französischer Eiche. Vor dem Abfüllen wird mit Eiweiss geklärt und danach bleibt er noch für 4 Monate in den Kellern der Bodega zur Flaschenreifung, bevor er kommerzialisiert wird.
- Genussreife:** ab sofort die nächsten 4 - 6 Jahre bei ca. 16 - 18° C
- Trinkempfehlung:** Eignet sich gut zu dunklem Fleisch, zu Wildgeflügel, zu gebratenem Fisch, zu kräftigen und würzigen Gerichten und Käsen.
- Degustationsnotiz:** Dunkle, kirschrote Farbe mit granatenen Reflexen. In der Nase eingehender Duft nach dunklen Beeren und Lakritze, der sich gut mit den vanilligen Holzdüften harmonisiert. Am Gaumen zeigt er einen gehaltvollen und ausgeglichenen Körper mit eleganten und geschmeidigen Tanninen, die gut in die frischen, lebendigen Fruchtaromen eingebunden sind.