

Rioja Gran Reserva 'Conde Valdemar' 2011 Bodegas Valdemar



Eine perfekt gereifte Gran Reserva aus Spaniens Renommier-Appellation Rioja. Ausgezeichnet mit 93 Punkten im Guía Peñín ist dieser Wein ein weiterer Beleg für das phantastische Preis-Genuss-Verhältnis gereifter Spanier.

Weintyp	Rotwein
Produzent	Bodegas Valdemar
Region	Rioja
Rebsorte(n)	Graciano Tempranillo Maturana Tinta
Geschmack	trocken
Trinktemperatur	16-18 °C
Alkoholgehalt	13,7%
Reifepotenzial	bis 2029
Ausbau	Barrique
Nettofüllmenge (in Liter)	0,75



Wine in Black

ONLINE. PREMIUM. WINE

Awards

93/100 Punkte Guía Peñín

"Intensives Kirschrot mit granatfarbenem Rand. Im Duft reife Früchte, Edelkakao, Havanna-Tabak und Röstaromen. Im Mund schmackhaft und würzig, mit kräftigen Tanninen und erneut Röstaromen."

Wine in Black-Bewertung: 93 P

Ein großartiger Vertreter der traditionellen Avantgarde Riojas. Bodegas Valdemar gilt auch heute noch als Wegbereiter des modernen Rioja-Stils, den sie in den späten 1980er-Jahren durch konsequente Erneuerung in Weinbau und Kellertechnik prägten. Besonders faszinierend

an dieser Gran Reserva ist die exorbitant lange Reifung in Fässern und anschließend auf der Flasche.

Nur qualitativ hochwertigstes Lesegut aus besten Lagen wird dieser Ausbau zuteil. Reicht für das Prädikat Gran Reserva in der Rioja normalerweise eine Reifezeit von 24 Monaten im Barrique (und insgesamt 60 Monaten bis zur Abfüllung) aus, übersteigt diese Gran Reserva das bei weitem. 93 Punkte setzten da klare Signale! Und dies alles zu einem Preis, der breitesten Lächeln verursacht!

Tasting Note

Granatrot mit einem dunklen rubinroten Kern und leicht ziegelfarbenen Rändern zeigt sich die sorgfältig entwickelte Rioja Gran Reserva 'Conde Valdemar' 2011. In der Nase bilden reife dunkle Waldbeere, schwarze saftige Kirsche und duftende Himbeere den Auftakt. Würzige Akzente von Lorbeerblättern, Nelke und Süßholz kommen hinzu. Gebettet ist dies auf einem Fundament von frischem geröstetem Eichenholz, klarer Vanille, rauchigen Tönen, Tabakblättern und Leder. Am Gaumen macht sich eine großartige Harmonie breit. Trotz aller komplexer aromatischer Vielfalt erlebt man hier eine perfekte Balance aus runder Beerenfrucht, frischer Weinsäure und samtigen Tanninen. Das Finale ist unglaublich lang und intensiv und hinterlässt auf der Zunge einen Eindruck von Mokka und dunkler Schokolade.

Passt zu

In der Rioja gibt es zu einer hervorragenden Gran Reserva kaum ein klassischeres Gericht als gegrilltes Milchlamm.

Weingut

Die Bodegas Valdemar liegt in der Rioja Alavesa im Ort Oyón nur 5 Kilometer nördlich der Provinzhauptstadt Logroño. Das Weingut wurde erst in den 1980er Jahren von der alten Winzerdynastie Martínez Bujanda gegründet. Seinerzeit setzten die Bodegas Valdemar mit modernster Kellertechnik Maßstäbe für die ganze Region. Die Bodega kann auf über 400 Hektar Weinberge zurückgreifen, die sich allesamt in der Rioja Alavesa befinden, die mit ihren anspruchsvollen Hanglagen als das Filet-Stück der Rioja gilt. Geleitet wird das Weingut von Jesús Martínez Bujanda und seinen Kindern Jesús und Ana. Besonderes Augenmerk legen die Martínez Bujandas dabei auf die Pflege der alten autochthonen Rebsorten Maturana und Graciano sowie besonders der Garnacha, die neben dem Tempranillo immer Eingang in ihre hochwertigen Cuvées finden. Mittlerweile hat die eher klassisch orientierte Bodega Valdemar selbst schon Nachwuchs: die Bodegas Inspiración mit modernen Riojas, die die traditionellen Rebsorten auch gerne reinsortig in den Focus stellen, die Finca del Marquesado als Premium-Château-Konzept, sowie ein Ableger in Ribera del Duero namens Fincas Valdemar.

Vinifikation

Die Trauben für den Bodegas Valdemar 'Conde Valdemar' Rioja Gran Reserva 2011 stammen von alten Rebstöcken aus den besten Lagen der Rioja Alavesa und wurden in der zweiten Oktoberhälfte gelesen. Die Cuvée setzt sich zusammen aus 85 % Tempranillo, 10 % Graciano und 5 % Maturana Tinta. Fermentiert wurde der Most in temperaturgeregelten Edelstahlcuves. Der Wein reifte anschließend 36 Monate in Barriques aus französischer und amerikanischer Eiche.