

# 11+1-Set 'Torre de Golban' Reserva 2016 Atalayas de Golbán

Eine elegant gereifte Ribera-Reserva von alten Reben. Das bringt viel sinnliche Frucht und zarte Würze ins Glas. Das Wine & Spirits Magazin zückte hierfür 95 Punkte. Wir legen im Set für kurze Zeit eine Gratisflasche drauf.



Weintyp	<b>Rotwein</b>
Produzent	<b>Atalayas de Golbán</b>
Region	<b>Ribera del Duero</b>
Rebsorte(n)	<b>Tempranillo</b>
Geschmack	<b>trocken</b>
Trinktemperatur	<b>16-18 °C</b>
Alkoholgehalt	<b>15 %</b>
Reifepotenzial	<b>bis 2035</b>
Ausbau	<b>Barrique</b>
Nettofüllmenge (in Liter)	<b>9</b>



**Wine in Black**

ONLINE. PREMIUM. WINE

## Awards

### 95/100 Punkte Wine & Spirits

"The result is a bright, invigorating, absolutely delicious wine. It carries the freshness of the mountains and the clarity of river water at the source. Grown at the headwaters of the Duero, there's something primal about this wine - one taster compared its scent of fresh grass and herbs to cow's breath, 'sweet and beautiful'. The wine's integration predicts a long cellar life ahead, its flavors and structure still tightly woven a week after the bottle was first opened."

## Wine in Black-Bewertung: 94 P

Es ist schon ein ganz besonderer Schatz, den das Weingut Atalayas de Golbán in Ribera del Duero da hütet. Schließlich beträgt das Durchschnittsalter der Tempranillo-Reben 60 bis 80 Jahre. Das allein ist schon Anlass zum Staunen. Es geht aber noch besser. Denn ein Weinberg beherbergt tatsächlich wurzelechte Uraltreben, die sage und schreibe 120 bis 140 Jahre alt sind! Dass die ebenso berühmte wie berüchtigte Reblaus, die Ende des 19. Jahrhunderts und Anfang des 20. Jahrhunderts auch in Spanien den Großteil der Rebflächen vernichtete, ausgerechnet diesen Weingarten verschonte, hat übrigens einen Grund. Denn der Boden weist

hier einen hohen Anteil an Sand auf. Und den meidet die Reblaus konsequent.

Sie können sich vorstellen, dass der Ertrag von solchen Methusalem-Stöcken nur noch minimal ist. Aber eben auch höchst intensiv, mit einer aromatischen Dichte, aus der Großes entstehen kann. Dementsprechend umsichtig geht man bei Atalayas de Golbán mit dem Lesegut um. So gelingt es dem Team Jahr für Jahr einen ebenso tiefgründigen wie eleganten und facettenreichen Wein zu keltern, der regelmäßig von der Fachpresse ob seiner hohen Güte gefeiert wird. Da bildet auch die 2016er-Edition keine Ausnahme, die mit 95 Punkten vom Magazin Wine & Spirit aufwarten kann. Bedenkt man jetzt noch den mehr als fairen Preis sowie die Langlebigkeit dieser Reserva, kann das nur eines bedeuten. Legen Sie sich einen Vorrat an!

## Tasting Note

In einem tiefdunklen Kirschrot präsentiert sich der Wein mit zarter Randaufhellung im Glas. Die Nase ist zunächst von fruchtigen Aromen geprägt. Dunkle Pflaumen, Brombeeren und Schwarzkirschen finden sich hier. Mit ein wenig Luft kommen dann auch noch rauchige Noten, frisch geröstete Kaffeebohnen, Vanille und getrocknete Kräuter dazu. Am Gaumen wird dieser facettenreiche Eindruck von balsamischen Noten und Blüten komplettiert. Gekonnt umrahmen die bereits seidigen Tannine die ebenso präzise wie elegante und feinsinnige Struktur des Weins. Diese Reserva ist bereits jetzt ein großer Genuss, wird aber von ein paar Jahren Flaschenreife zusätzlich profitieren.

## Passt zu

Eine derartige Eleganz darf gerne mal als Solist an einem ruhigen Abend genossen werden. Doch die Reserva passt auch ideal zu Tapas-Variationen aus Fleisch und Gemüse.

## Weingut

Atalayas de Golbán ist das Schwesterweingut von Bodegas Dominio de Atauta, unter deren Dach es als eigenständiger Betrieb firmiert. Es wurde im Jahr 2004 von Miguel Sánchez in Atauta im spanischen Anbaugebiet Ribera del Duero gegründet. Den Standort wählte Sánchez ganz bewusst, denn in der Region befinden sich die Weingärten auf bis zu 1.000 Metern Höhe. Diese exponierte Lage sorgt dafür, dass die Trauben zum einen die Kraft der Sonne tanken können. Zum anderen verlangsamen die kühlen Nächte die Reifung und bewahren die Frische. Das Besondere: das Durchschnittsalter der Reben beträgt 60 bis 80 Jahre!

Inzwischen gehören 15 Hektar Rebfläche zum Besitz von Atalayas de Golbán, die sich über fünf Gemeinden an den Hängen des Tals erstrecken. Mit Tempranillo, der hier auch Tinto Fino genannt wird, konzentriert man sich ausschließlich auf eine Rebsorte, aus der Weine in verschiedenen Qualitäten und Stilistiken bereitet werden. Diesen Teil der Weinwerdung überlässt Sánchez den beiden Önologen Almudena Alberca und David Hernando. Beide sind absolute Terroir-Spezialisten, die genau wissen, welche Charaktereigenschaften die unterschiedlichen Böden und Lagen hervorbringen. Außerdem erfolgt der Ausbau ausschließlich in französischen Barriques. Der Neuholzanteil wird dabei so gering wie möglich gehalten, um elegante Hochland-Weine zu bereiten, die von ihrer Herkunft erzählen.

## Vinifikation

Die Atalayas de Golbán 'Torre de Golban' Reserva 2016 wird zu 100 % aus Tempranillo vinifiziert. Die Trauben stammen von 120 bis 140 Jahre alten, wurzelechten Reben, die auf gut 1.000 Metern Höhe tief in den sandigen Boden wurzeln. Nach der Lese wurden die Trauben

sanft mazeriert und anschließend bei einer kontrollierten Temperatur zwischen 26 und 28 °C im Edelstahltank fermentiert. Hier durchlief der Wein auch den biologischen Säureabbau. Erst danach erfolgte der 18-monatige Ausbau in französischen Barrriques (30 % neues Holz). Nachdem der Wein auf die Flasche gezogen wurde, durfte er dort weitere 18 Monate reifen.