



2021 Condado de Haza Crianza

BODEGA CONDADO DE HAZA, ROA & LA HORRA, DOP RIBERA DE DUERO, SPANIEN

Charakteristik

Ich bin: fruchtbetont und frisch, mit gut eingebundener Säure

Ich passe perfekt zu: Reisgerichten, weißem und rotem Fleisch sowie zu Milchlamm und Spanferkel – ideal für die klassische Küche mit rustikalem Einschlag

Mein Geschmack erinnert an: schwarze Früchte, vor allem Brombeere. Die Holznoten sind harmonisch eingebunden und bringen rauchige sowie vanillige Nuancen mit

Terroir

Herkunft: Die Weinberge befinden sich im Besitz des Weinguts und liegen innerhalb der Gemeindegrenzen von Roa und La Horra, auf etwa 800 Metern über dem Meeresspiegel – ideale Bedingungen für konzentrierte und strukturierte Weine.

Boden: Sandig-lehmige Böden, die eine gute Drainage ermöglichen und dem Wein Finesse und Eleganz verleihen.

Ausbau

Der Wein reifte 12 Monate in Fässern aus amerikanischer Eiche – ein Ausbau, der ihm Tiefe, Würze und Lagerfähigkeit verleiht.

Das Weingut

Wo einst verwildertes Land das Ufer des Duero säumte, erkannte Alejandro Fernández in den 1980er-Jahren das große Potenzial: Heute erhebt sich hier das eindrucksvolle Weingut Condado de Haza, schlossartig inmitten von 200 Hektar erstklassiger Tempranillo-Rebflächen. Mit kompromisslosem Qualitätsstreben und großer architektonischer Vision ließ Fernández sogar einen Hügel abtragen, um optimale Bedingungen für Weinbereitung und Reife zu schaffen. In fast 30 Metern Tiefe ruht heute ein spektakulärer Flaschenkeller mit rund 4.000 Barriques – das Herz der Bodega.

- **Rebfläche:** 164 ha
- **Rebsorten des Erzeugers:** 100% Tempranillo

GRUNDDATEN

Rebsorte:	Tempranillo
Geschmack:	trocken
Kurzbeschreibung:	Ein klarer und leuchtender Rotwein. Intensives Violett – jugendlich, frisch und farbintensiv.
Serviertemperatur:	12-14 °C
Verfügbare Formate:	0,75l
Artikel-Nr.:	31 70 01

ANALYSEDATEN

Alkohol:	14,5 vol. %
Säure g/l:	5,06 g/l
Restsüße:	0,76 g/l

