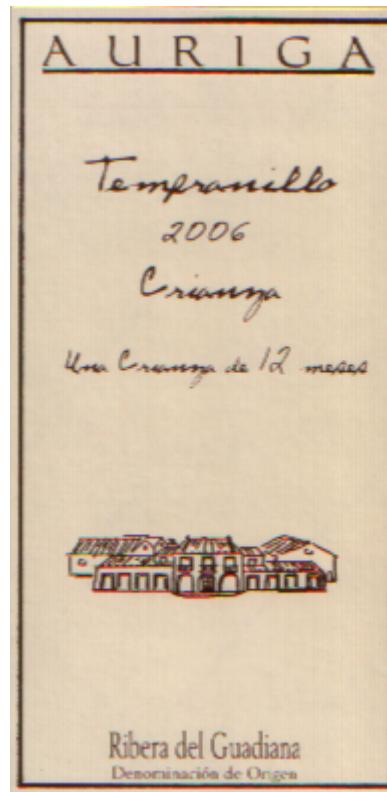


Weinkarte

Auriga Crianza D.O. Ribera del Guadiana



Die Region : Extremadura-DO Ribera del Guadiana

Extremo del Duero - das Niemandsland am Fluss Duero. Die geschichtsreiche Region, einst Grenzgebiet zwischen Christen und Muslimen, Geburtsstätte berühmter Eroberer, ist geprägt von weiten Kork- und Steineichenwäldern. Karge Böden und lang anhaltende Trockenheit sorgen für geringe Ernten aber eine starke Konzentration der Trauben. Die Ribera del Guadiana, mit dem Fluss Guadiana, ist als Teilgebiet der Extremadura als Dominación de Origen anerkannt.

Die nach dem Fluss Guadiana benannte DO (bedeutet "Ufer des Guadiana") in der spanischen Region **Extremadura** an der portugiesischen Grenze umfasst 13.200 Hektar Rebfläche. Sie wurde aus sechs ehemaligen Landwein-Bereichen (VdlT's) gebildet, die nun als Subzonen gelten. Dies sind Cañamero, Matanegra, Monánchez, Ribera Alta de Guadiana, Ribera Baja de Guadiana und Tierra de Barros.

An Hängen, in weiteren Ebenen und in versteckten Tälern wachsen die Reben für den Wein in Extremadura der seit 1997 eine eigene Denominación besitzt. Sechs Unterzonen, die sich über ein immenses Gebiet entlang des Rio Guadiana im mittleren Südwesten von Spanien ausbreiten, stellen das wohl vielfältigste DO-Gebiet des Landes.

Insgesamt verfügt die Region über 87'000 Hektar Rebfläche. Eingeschrieben sind indes nur 11.658 Hektar, darunter ein Grossteil der Toplagen. Das eigentliche Zentrum des geschützten Herkunftsgebiet ist die Unterzone Tierra de Barros im Äußersten Westen. Hier entstehen schon seit mehreren Jahrzehnten auf Leimböden sorgfältig gemachte Rotweine von weicher Fülle. Fast alle Erzeuger dieses alten Weinentrums legen ihre Top-Qualitäten ins Barrique.

Der Guadiana dient als Achse des Weingebietes. Er gleicht vor allem im Westen und im Zentrum bei Mérida die heißen Witterungsbedingungen etwas aus. Ganz andere Weine wachsen im nördlichsten Teilbereich Cañamero: in der Berglandschaft geraten die Weine feiner und leichter. Hier finden sich Chardonnay und Cabernet Sauvignon Anlagen auf Granituntergrund.

Die Rebsorten :

In der DO Ribera del Guadiana ist die erstaunliche Zahl von 13 weissen Sorten zugelassen, darunter so seltene Trauben wie Borba, aber auch so populäre wie Chardonnay. Sie werden ergänzt von 10 rote Sorten, von denen der Tempranillo wohl die wichtigste Rolle spielt. Klassische Sorten wie Garnacha, Graciano und Monastrell sind hier ebenso zu Hause wie Cabernet und Syrah.

Das Weingut :

Mit der gesamten Erfahrung seiner Gründer wurde die Bodega, eine junge Kellerei, die sich in einer Finca 8 km von Mérida entfernt befindet, gegründet.

Die Kellerei umfasst 58 ha. Es werden die Rebsorten Tempranillo, Graciano, Syrah, Cabernet Sauvignon und etwas Merlot angebaut. Weinberge und Kellerei stehen im Schatten des eindrucksvollen „Sierra de Lamonedá“, an deren Fuss ein dichter Wald von Steineichen, Korkeichen, Ölbäume und Heidekräuter wächst. Dies begleitet die Weine der Kellerei mit balsamischen Aromen.

Der Ausbau der Kelteranlage hat die Existenz einer Romanischen Kleinstadt auf den Gelände ans Licht gebracht.

Die archäologischen Überreste wurden von der Stadtvereinigung des historischen künstlerischen und archelogischen Denkmalschutz der Stadt Méridas geschützt.

Der Wein: Auriga Tinto Crianza

Dieser Wein ist aus ausgesuchten, handgepflückten Trauben alter Weinberge der Sorte Tempranillo hergestellt.

Sein Erzeuger beschreibt ihn wie folgt : *„Bei der Glasfüllung zeigt der Wein seinen harmonischen Körper. Dunkle Violetnuancen in einem „Picota“-Rot zeigen seinen sorgfältige Herstellung und die lange Evolution nach 7 monatiger Lagerung in Fässern aus französischer und amerikanischer Eiche. Es verbindet die Aromenvielfalt bei der Gärung und Lagerung: weich im Mund mit komplexer Textur und Kraft, Aromen von Beeren und süßes geröstetes Holz.“*

| | |
|--------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Alkoholgehalt: | 13.5 % |
| Speisenempfehlung: | passt hervorragend zu aromatischem Käse, Pasta, Braten, Wild und zu traditionellen Speisen aus dem Mittelmeer. |
| Ideale Trinkreife nach: | Jahrgang + 3 – 8 Jahre |
| Trinktemperatur: | 16°-18°C |
| Lagertemperatur: | ca. 12°C |