

# ACÓN CRIANZA JEROBOAM

2019 / 500 cl



## Bodegas y Viñedos Abadía de Acón

Aus der Symbiose modernster Architektur, einer Kellerei mit High-Tech-Equipment und Böden mit Rebbeständen aus altem Familienbesitz resultieren absolute Spitzenweine.

Ein junges Team mit eigenem Oenologen verbindet Moderne und Tradition auf eine sehr sympathische Art und Weise. Eine Bodega mit viel Potenzial.

**Trinkreife**

bis 2027

**Traubensorten**

Tempranillo

**Passend zu**

Geflügel, Kalb, Schwein, Käse, Pastagerichte & Risotto, Rind, Lamm, Strauss, Vegetarisch

WEIN  
DEPOT

## Degustationsnote

Vorstellung von Acon Crianza Ribera del Duero – ein entzückender und zeitloser Ausdruck von Ribera, der tiefe und dennoch raffinierte Aromen und Geschmacksnuancen bietet. Dies exquisite Wein präsentiert kraftvolle Aromen reifer schwarzer Früchte, ergänzt durch subtile Anklänge von Gewürzen, Vanille und Lakritz, die seiner Charakterkomplexität eine besondere Note verleihen. Der Gaumen ist reichhaltig und abgerundet, gestützt von einer soliden Struktur integrierter reifer Tannine, die kräftige Fruchteindrücke auf dem Finish hinterlassen.

Mit Präzision hergestellt, wurden die Trauben für Acon Crianza von Hand geerntet und sorgfältig in kleinen Kisten zu je 12 kg zur Kellerei transportiert. Hier durchlaufen sie eine akribische, 48-stündige kalte Mazeration vor der Gärung, gefolgt von kontrollierter alkoholischer Gärung bei 28° C und Rückfermentation. Eine Maischestandzeit von 18-20 Tagen, anschliessendes Abstichverfahren und Verkostung tragen zur Tiefe und Raffinesse des Weins bei. Der Wein reift 14 Monate lang in feinkörnigen Eichenfässern – 40% französisch, 30% amerikanisch und 30% mitteleuropäisch – und erreicht so ein harmonisches Gleichgewicht. Im Juli abgefüllt, ist Acon Crianza Ribera del Duero ein Zeugnis für die akribische Handwerkskunst und Hingabe zur Qualität, die diesen klassischen Ribera auszeichnet.

