

ACÓN CRIANZA JEROBOAM

2019 / 500 cl



Abadía de Acón

Das Weingut Abadía de Acón, ein beeindruckendes, modernes und skulptural anmutendes Gebäude, das hoch über dem flachen Tal des Duero thront und über Weinberge mit Nord- und Südausrichtung verfügt, wurde tatsächlich bereits 1953 erbaut.

Damals goss Norberto Carrasco die ersten Betonwände für die Gärkessel, nachdem er sich in den lehmigen Untergrund eingegraben hatte, um seinen Keller unterirdisch anzulegen. Heute befindet sich das Weingut in den Händen seiner Enkel Carlos und José. Erst 2003 haben sie mit ihrem Vater das eigentliche Weingut Abadía de Acón gegründet und ihre eigenen Weine verkauft. Mit viel Weitblick und Passion haben die beiden Brüder die Bodega den neuesten Stand der Technik gebracht und auf Schwerkraftfluss ausgelegt.

Die Weinberge sind zu 95 % mit Tempranillo (hier Tinto Fino genannt) sowie einem kleinen Anteil Cabernet Sauvignon bepflanzt. Dies verleiht ihren weichen, würzigen Rotweinen Komplexität. Die zum Teil über 100-jährigen Rebstöcke wachsen auf über 800 Meter auf den rotbraunen Kalk-Ton-Böden in Castrillo de la Vega und La Aguilera auf beiden Seiten des Duero-Tals.

Jose arbeitet in den Weinbergen und im Weinkeller nach nachhaltigen Prinzipien. Es werden ausschliesslich organische Düngemittel verwendet, und auf Herbizide oder andere aggressive chemische Mittel wird vollständig verzichtet. Für die Gärung werden nur natürlich vorkommende eigene Hefen verwendet.

Für den Ausbau verwenden die Brüder Carrasco sowohl amerikanische als auch französische Eichenfässer von höchster Qualität und lassen die Weine vor der Freigabe um einiges länger reifen als ihre Nachbarn.

Trinkreife	bis 2027
Traubensorten	Tempranillo
Passend zu	Geflügel, Kalb, Schwein, Käse, Pastagerichte & Risotto, Rind, Lamm, Strauss, Vegetarisch
Degustationsnote	<p>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 Fruchtindrücke auf dem Finish hinterlassen.</p> <p>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.</p>

