ACÓN GRAN RESERVA

2017 / 75 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.

Hinweis: enthält Sulfit

Trinkreife	bis 2032
Traubensorten	Cabernet Sauvignon, Tempranillo
Passend zu	Geflügel, Kalb, Schwein, Pikante Gerichte, Rind, Lamm, Strauss, vom Grill, Wildgerichte
Degustationsnote	Dunkles Rot mit viel Brillianz, unglaublich komplexe Nase mit Noten süsser reifer Früchte, fein ausbalanciert mit würzig-rauchigen Akzenten von Zimt, Schokolade und Vanille. Am Gaumen viel Kraft und Druck und doch seidig-elegant. Die weichen, geschliffenen Tannine werden durch eine subtile Frische gestützt und betonen im Abgang nochmals die reifen, schwarzen Früchte und Toastnoten, gefolgt von einem unglaublich langen, samtigen und harmonischen Finale.

WEIN DEPOT