

ACÓN TARGÚM

2015 / 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.

Trinkreife	bis 2029
Traubensorten	Tempranillo
Passend zu	Käse, Pikante Gerichte, Rind, Lamm, Strauss, vom Grill, Wildgerichte
Degustationsnote	<p>In der Nase und am Gaumen eine wahre Explosion von Aromen.</p> <p>Extrem körperreich und mit unglaublich viel Druck, trotzdem aber harmonisch und sehr sehr weich! Targúm gehört in die Spitzenklasse der spanischen Weine und wird in Zukunft noch viel von sich reden machen . . .</p>

