

SIERRA NORTE – OLCAVIANA



SKU: 11636



Hinweis auf Allergene	enthält Sulfite
Land	Spanien
Herkunft	Castilla Leon
Weingut	Olcaviana – Bodega Sierra Norte
Rebsorte	Tempranillo
Lagerfähigkeit	4 Jahre
Alkohol	13,50 %Vol
Trinktemperatur	14°C bis 17 °C
Empfehlung	Ein mittelkräftiger, saftiger Rotwein der auch leicht gekühlt zu gegrilltem oder geschmortem Fleisch serviert werden kann



Langtext

Die Geschichte von Sierra Norte geht auf das Jahr 1914 zurück, in dem die ersten Bobal Reben in der Gemeinde Camporrobles gepflanzt wurden. Der Ort liegt ca. 100km in Richtung Landesinneren von Valencia aus und steht für extreme Witterungsbedingungen. Heiße Sommer und für spanische Verhältnisse kalte und lange Winter fordern den Reben doch so einiges ab und zur Zeit der ersten Pflanzungen galt Sierra Norte als Weinpionier in dieser kargen Gemeinde. Nach dem Bobal wurde der Tempranillo also große Rotweinrebsorte eingeführt und das Hauptgeschäft bestand im Export loser Fassweine nach Frankreich. Mit dem Wechsel der Generationen setzte man schon 1985 auf alternative Wege der Weinbereitung und legte den Grundstein für biodynamischen Weinbau. In der Provinz Albacete in der Kommune La Roda wachsen die Olcaviana Weine auf 700m über NN unter schwierigsten Bedingungen. Sengende Hitze im Sommer mit so gut wie keinem Niederschlag sowie kühle und lange Winter fordern den Reben so einiges ab.

Zur Bestimmung des perfekten Lesebeginns für den Tempranillo Olcaviana haben die Önologen Tag für Tag die Entwicklung der Trauben beobachtet und schließlich in der zweiten Septemberwoche das Startsignal gegeben. Auf die Ankunft in der Kellerei folgte die Kaltmazeration, um möglichst viele Aromastoffe behutsam und langsam zu extrahieren. Fermentation und Ausbau der Weine dann im Edelstahltank, um die Frische im Wein zu erhalten. Ansprechendes Kirschrot im Glas und ungemein offen, primärfruchtig, lädt der Wein mit Nachdruck zum ersten Schluck ein. Viele dunkelbeerige Früchte mit Anklängen von Erdbeeren und einer feinen Würze. Am Gaumen ebenso fruchtintensiv und offen strukturiert, empfiehlt sich der Wein als süffiger Zechwein. Mit einer schönen Balance und bestens integrierten Tanninen steht der Wein aber ganz klar für den einfachen, aber trotzdem guten Genuss. Aufmachen und Spaß haben zum Abendbrot, oder als stiller Hintergrundbegleiter zum Fernsehabend