

# MIDDENDORFwein-expertise



## Abadía Retuerta - Selección Especial 2014

Das Weingut: Während der Reconquista, der Rückeroberung der von den Mauren beherrschten Gebiete, ließ der Graf von Kastilien eine Reihe festungsartig bewehrter Klöster erbauen. So errichteten die Prämonstratenser im Jahr 1146 das Kloster Nuestra Señora Santa María de Retuerta. Den Mönchen des Norbertinerordens wurden „terras et vineas“ (Land und Weinberge) überlassen, und der zweite Abt brachte die ersten französischen Reben aus Frankreich mit und ließ sie in den Weinbergen des Klosters anpflanzen. 1970 startete man einen Neuanfang mit der Wiederbepflanzung der alten Weinberge, und 1996 wurden die ersten Weine abgefüllt. Die Bodega umfasst heute eine Gesamtfläche von 700ha (die 206ha Rebfläche teilt sich wie folgt auf: 146ha Tempranillo, 40ha Cabernet Sauvignon, 16ha Merlot und 2ha je Syrah und Petit Verdot). Pascal Delbeck hat als international anerkannter Önologe von Anfang an die technische Leitung des Projekts Abadía Retuerta übernommen. Nach seinen Worten ist es „Die Renaissance eines historischen Weinbergs und die Kreation eines einzigartigen Weines.“ Sein Credo ist, dass man den Weinstock nicht forcieren, sondern lieber mit Zeit und Wissen das Beste aus ihm herausholen sollte. Unterstützt wird er vom Önologen Ángel Anocíbar, der mit seinem Wissen und seinem Gespür dazu beiträgt, dass die hervorragenden Weine niemals enttäuschen.

Abadía Retuerta ist Mitglied im Verbund: **Grandes Pagos de España.**

Region: IGP Castilla y Leon

Flaschengröße: 0,75 Liter / Naturkork

Rebsorten: 70% Tempranillo, 13% Cabernet Sauvignon, 10% Syrah und etwas Merlot und Petit Verdot

Weinbereitung: 11 Monate im amerik. und franz. Barrique ausgebaut

Analysedaten: 14,0 % Vol. / 5,4 g/l Säure

Beschreibung: Der Wein läuft tiefdunkel Purpur in's Glas. Der erste Eindruck vom ungeschwenkten Glas vermittelt bereits eine enorme Komplexität. Langsam steigen Aromen von roten Früchten, Maulbeeren, Kirschlikör, Zartbitterschokolade, Zigarrenkiste, schwarzer Pfeffer und Vanille in die Nase. Ein Wein der unbedingt ein großes Glas, Luft und Zeit braucht. Der Wein verfügt über ein kräftiges sowie strukturiertes Tanningerüst das wunderbar von dem enormen Fruchtextrakt getragen wird. Die saftige Säure verleiht bei aller Komplexität den nötigen Trinkfluss. Der Selección Especial verfügt über einen langen Nachhall der von Frucht- und Röstaromen geprägt wird. Ein raffinierter und komplexer Rotwein der am besten zu kräftigen Speisen genossen wird.

Speiseempfehlung Beispiele: zu geschmorter Lammkeule, Rinderbraten wie zu allem Kurzgebratenen.