

# LöwWeine



## HEREDAD DE PEÑALOSA Joven D.O.

*Bodegas Pascual besitzt 35 Hektar eigene Weinberge, die sowohl in der modernen Spaliererziehung ( für die jüngeren Reben ab 10 Jahren) und der Einzelstockerziehung ( für die älteren Reben im Alter zwischen 60-über 100 Jahre ) angelegt sind. Die kalkhaltigen Böden bieten der Tempranillotraube ideale Voraussetzungen elegante und geschmacksintensive Weine produzieren zu können.*



*Dieser Wein aus 100% Tempranillo ist als „Joven“ im Betontank ausgebaut worden und wurde NICHT in ein Barrique gelegt. Er besitzt eine tolle Aromatik an Früchten wie Kirsche und Brombeere und beweist, dass es in Spanien auch modern-beerige Rotweine ohne „Holzeinsatz“ gibt. Erinnert mich durch seine Feinheit auch an badische Spätburgunder.*

Produzent/Gebiet	Bodegas Pascual/E-09471 Fuentelcesped
Allergene	Sulfite
Typ:	Rotwein
Sorte:	100% Tempranillo
Inhalt/Alkohol	Flasche (0.75l)/ 14%Vol
Jahrgang:	2017
Genußreife:	bis 2022
Speiseempfehlung:	Kurzgebratene Steaks, Fleischeintopf, Wurst

## Über den Winzer:

*Die Wurzeln der Bodegas Pascual liegen im 14. Jahrhundert, einer Zeit, in der die Araber aus Spanien zurückgedrängt wurden und der Weinbau mit Hilfe der Zisterziensermönche aus dem Burgund eine Blütezeit im Weinbau und Handel erlebte. Die heutige Bodegas Pascual wurde im Jahre 1986 von Großvater Diodoro Pascual neu aufgestellt, nachdem das Anbaugebiet Ribera del Duero im Jahre 1982 vorher die für die Vermarktung wichtige Originalherkunftsklassifizierung „D.O. Ribera del Duero“ erhalten hatte.*

*Heute leitet sein Sohn Enrique das am Ortseingang von Fuentelcésped gelegene Weingut, das mit seinem achteckigen Grundriss schon einen imposanten Eindruck macht. Ausgestattet mit modernster Kellertechnik verfügt das Weingut über 800 Barriques ( 50% französische und 50% amerikanische Eiche) für die Gärung und weitere 2.000 Barriques, die sich im historischen Weinkeller befinden. Er stammt aus dem 14. Jahrhundert und ist mit sechs in den Fels gehauenen Galerien, die bis in eine Tiefe von 16 m hinabreichen, bei einer konstanten Temperatur von 11° C ideal für die langjährige Flaschenreife der Weine.*

*Die Weinberge werden sehr naturnah bewirtschaftet – auch verzichtet man auf die ortsübliche Bewässerung, um bei niedrigeren Erträge eine konzentrierte Traubenfrucht ernten kann gemäß der Weingutsphilosophie: „Ohne qualitativ hochwertige Trauben kann kein großer Wein entstehen“! [www.bodegaspascual.com](http://www.bodegaspascual.com)*