



GUEL BENZU

FINCA LA LOMBANA



Guelbenzu

Spanien

Ribera del Queiles



2015 EVO Ribera del Queiles

Weingut

Erste urkundliche Erwähnung findet Guelbenzu im Jahr 1851, als berichtet wurde, dass die Steuern mit Wein in Korbflaschen bezahlt wurden, welche von Don Martín María Guelbenzu stammten. Es war sein Sohn Miguel Guelbenzu, der das Weingut modernisierte und weiterentwickelte und bereits 1880 bedeutende Auszeichnungen erhielt. Diese sind in Form von stilisierten Medaillen heute noch Bestandteil des Unternehmenlogos und lassen sich auf den Etiketten der Weine wiederfinden. Mehrere Generationen später übernahm Don Ricardo Guelbenzu die Leitung des Weinguts und leitete eine neue Ära des Wachstums und der Entwicklung ein, die 1992 mit der Einführung der Top Weine Evo und Azul seinen vorläufigen Höhepunkt fand. Das Sortiment wurde 1999 mit dem ikonischen Wein „Lautus“ vervollständigt. Im Jahr 2001, nahm das Unternehmen ein neues Projekt in Angriff: Den Bau des neuen Weingutes - verortet im Städtchen Vierlas (im Gebiet an der Grenze zwischen Aragon und Navarra). Hier wurde durch Investition in neue Technologien, einem nachhaltigen und umweltschonenden Baukonzept sowie perfekt temperierte Lagermöglichkeiten die ideale Basis für die Produktion von Spitzenweinen geschaffen.

Expertise

Jahrgang:	2015
gesetzl. Herkunft:	Vino de la Tierra de Ribera del
Alkoholgehalt:	14.50 % Vol.
Restzucker:	1.70 g/l
Säure:	5.20 g/l
Geschmack:	trocken
Anbaugebiet:	Ribera del Queiles
Rebsorten:	77% Cab-Sauvignon, 9% Graciano, 6% Tempranillo, 4%

Vinifizierung

Die Lese erfolgt mechanisch im Zeitraum September bis Oktober. Nach dem Anpressen und einer kurzen Mazerationsphase erfolgt die alkoholische Gärung in Edelstahl tanks temperaturkontrolliert bei 28°C. Danach reift der Wein für ca. 12 Monaten in Barriquefässern aus französischer Eiche.

Sensorik

Intensives kirschrot, komplexe Nase von reifen, schwarzen Beeren, Blumen, laktische und mineralische Noten. Am Gaumen kraftvoll und mit einem Nachgeschmack von reifen Früchten, würzige und balsamische Noten, Kakao und Lakritz. Voller Körper und gut strukturiert. elegant, rund und ausbalanciert.

Passt gut zu

Porterhouse Steak mit Ofentomaten und Maiskolben.

Lagerfähig

10 Jahre

Tipp

Der EVO ist eines der Aushängeschilder der Region Navarra und bietet mit seinem klassischen, eher frankophilen Weinstil ein tolles Preis-Genuss-Verhältnis.