



# GUEL BENZU

FINCA LA LOMBANA

Guelbenzu



Spanien

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.

## 2009 LOMBANA Ribera del Queiles

## Expertise

<b>Jahrgang:</b>	2009
<b>gesetzl. Herkunft:</b>	Vino de la Tierra de Ribera del
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.50 % Vol.
<b>Restzucker:</b>	1.90 g/l
<b>Säure:</b>	5.10 g/l
<b>Geschmack:</b>	trocken
<b>Anbaugebiet:</b>	Ribera del Queiles
<b>Rebsorten:</b>	35% Graciano, 20% Syran, 15% Merlot, 15% Cab-Sauv. 15%

## 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, diese dauert etwa 15-20 Tage. Danach reift der Wein für ca. 10 Monaten in Barriquefässern aus französischer und amerikanischer Eiche.

## Sensorik

Sattes Kirschrot mit einem hellen, violetten Rand. Komplexe Nase mit Aromen von schwarzen Beeren (Brombeeren), florale Töne, Thymian und Rosmarin, Noten von Vanille und Gewürznelken. Ausbalanciert, frisch, mit Nachgeschmack von schwarzen und roten Beeren verbunden mit gerösteten Noten der Barriqueausbaus.

## Passt gut zu

Gebratenem oder Fleischgerichten mit intensivem Geschmack.

## Lagerfähig

8 Jahre

## Tipp

Echte Granate zum Freundschaftspreis. Über 15 Jahre gereift, trotzdem noch frisch und sehr prägnante Tanine. Gereifte Weine Trinken muss nicht immer teuer sein...