




ABADÍA RETUERTA
CRAFTED SPANISH WINES

**ABADÍA
RETUERTA**

ABADÍA RETUERTA

Spanien · Castilla y León



»Crafted
Spanish
Wines.«

1 Le Domaine Blanco VDT

- Sauvignon Blanc, Verdejo
- 7 Monate im neuen Barrique (aus französischer Eiche) ausgebaut
- 10–12°
- 75 cl
- 13.5% vol
- Karton à 6 Flaschen
- 252 0088

Struktur erfrischend, gehaltvoll
Aromatik Ananas, Pfirsich, Vanille
Passt zu Tapas, Grilladen, Lamm, Fisch, Meeresfrüchte

2 Petit Verdot VDT

- Petit Verdot
- 18 Monate im neuen Barrique (aus französischer Eiche) ausgebaut
- 16–18°
- 75 cl
- 14% vol
- Karton à 6 Flaschen
- 252 0051

Struktur kräftig, seidig, intensiv
Aromatik Mocha, kandierte Früchte, Rauch, Karamel
Passt zu Wild, Rind, Federwild (Ente)

3 Selección Especial VDT

- Tempranillo, Syrah, Cabernet Sauvignon
- 10 Monate im Barrique (amerikanischer und französischer Eiche) ausgebaut
- 16–18°
- 75 cl
- 14% vol
- Karton à 6 Flaschen
- 252 0004

Struktur geschmeidig, rund, harmonisch
Aromatik rote Frucht, Röstaromen, Beeren
Passt zu Grilladen, Lamm, Federwild, Eintopfgerichte

4 Pago Valdebellón VDT

- Cabernet Sauvignon
- 20 Monate im Barrique (französischer Eiche) ausgebaut
- 8–10°
- 75 cl
- 14.5% vol
- Etui à 1 Flasche
- 252 0054

Struktur komplex, grosszügig
Aromatik Eukalyptus, Himbeere, Pflaume, Pfeffer
Passt zu Rindfleisch, Lamm, Wild, Käse

5 Pago Negralada VDT

- Tempranillo
- 18 Monate im Barrique (französischer Eiche) ausgebaut
- 16–18°
- 75 cl
- 14.5% vol
- Etui à 1 Flasche
- 252 0009

Struktur seidig, elegant
Aromatik Kirsche, floral, würzig, rote Beeren
Passt zu Lamm, Rindfleisch, Polenta

6 Pago Garduña VDT

- Syrah
- 18 Monate im Barrique (französischer Eiche) ausgebaut
- 16–18°
- 75 cl
- 14.5% vol
- Etui à 1 Flasche
- 252 0053

Struktur kräftig, reif
Aromatik Erdbeere, Lakritze, Gewürze, herbal
Passt zu mediterrane Küche, Lamm, Rindfleisch, Wildgerichte

ABADÍA RETUERTA

Spanien · Castilla y León

GESCHICHTE 1146

Gründung Abadía Retuerta ist Zeitzeuge der Geschichte und ein Ort der Begegnung von Erde und Rebe. Anhand der hohen Bögen und grosszügigen Strukturen des Gebäudes, ist zu erkennen, dass es seine Seele vom ehemaligen Kloster Santa María de Retuerta geerbt hat. Viele Teile des Grundstücks zählen zum Originalbau, der 1146 errichtet wurde und vom Staat grosse Ländereien und Rebberge erhielt. Was nach der Neubestockung der Rebberge 1992 begann, 1996 mit der Eröffnung eines der modernsten Weinkeller Spaniens seine Fortsetzung fand und mit der Errichtung des 5-Sterne Hotels LeDomaine 2012 einen grossartigen Benchmark setzte, wird heute als ausserordentliches Projekt bezeichnet.

Winzer / Kellermeister Ángel Anoncibar

SOCIAL MEDIA

abadia-retuerta.com

 @AbadiaRetuertaLeDomaine

 abadiaretuertaledomaine

TERROIR 185 ha

Indem Abadía Retuerta in den 90er Jahren jede einzelne Parzelle klassifizieren liess, setzen sie mit ihren Weinen ganz bewusst auf Terroir. Differenziert wird vor allem zwischen Kies-, Kalk-, Sand- und Tonböden. Nach umfassenden Bodenanalysen auf 700 Hektaren Land, wurden über fünfzig Pagos (Crus) auf einer Fläche von 185 Hektaren identifiziert, welche bis heute jeweils mit nur einer Traubensorte bepflanzt ist. Dass diese unschätzbare wertvolle Entdeckung ausserhalb der kontrollierten Herkunftsbezeichnung Ribera del Duero D.O. liegt, war für alle von Anfang an klar. Der Entscheid auf diesen Ort zu setzen, welcher einzig durch Klima und Terroir eingeschränkt wird, ist heute verantwortlich für den Erfolg von Abadía Retuerta. Rückblickend ist es naheliegend, dass sich Abadía Retuerta zur Aufgabe gemacht hat, das Erbe, die natürliche Umgebung, das Kloster und die Weinberge zu pflegen und zu erhalten.

HIGHLIGHTS Ratings

Spannend zu beobachten ist die stetige Steigerung der Jahrgangs-Qualität des Selección Especial. In den Wine Spectator Top 100 erreichte der 2010er Platz 50. Der 2011er mauserte sich auf Platz 15 und der 2012 wurde durch den Wine Spectator mit Platz 12 ausgezeichnet. Seither zählt der Selección Especial zu den besten Preis- & Genussweinen des berühmten Duerotals.

Abgesehen von den wortwörtlich ausgezeichneten Weinen, verfügt das Weingut auch über ein 5-Sterne Hotel mit einem 1-Stern Michelin Restaurant im ehemaligen Refektorium des Klosters. Dazu kommt das grosszügige Spa, die kulturelle Kostbarkeit eines Skulpturgartens, aufregende Fahrradfahrten und Picknicks zwischen den Reben. Zu gut um wahr zu sein? Möglich. Sich diesen Luxus mal zu gönnen? Empfehlenswert.