

DIE REGION

Cigales war lange Zeit unbekannt und führte ein Schatten-dasein, zu groß war die Sogwirkung des berühmten Nachbarn Ribera del Duero. Das war gewiss vor mehreren hundert Jahren anders, denn die nahe gelegene Stadt Valladolid war damals immerhin die Hauptstadt Spaniens. Mit ca. 2.700 Hektar ist die Region zudem recht klein und überschaubar. Klimatisch betrachtet ist Cigales vergleichbar mit der prominenten Nachbar-Region Ribera del Duero, die Tage sind ausgesprochen warm, nachts jedoch fällt das Thermometer rapide. Das liegt auch an den auf 800 Metern hoch gelegenen Weinbergen. Diese nächtliche Kühle leistet einen wesentlichen Beitrag zur Finesse der Weine, denn sie sorgt dafür, dass die Trauben ihre Säure bewahren und somit auch über einen animierenden Charakter verfügen. Cigales steht hauptsächlich für Rotweine, die im Regelfall aus Tempranillo oder Garnacha erzeugt werden, für sich ausgebaut oder als Cuvée. Den Status einer DO, eines kontrollierten Ursprungs hat die Region erst 1991 erhalten.



Luis Chueca,
der Winemaker

DER ERZEUGER

1997 traf der im Rioja ansässige Spitzen-Erzeuger **Báron de Ley** eine wichtige Entscheidung: eine Bodega in der Region Cigales, in der man ein gewaltiges Potential für Top-Weine vermutete, sollte ihren Betrieb aufnehmen. Eine mutige Entscheidung, in eine bis dahin unbekante Region zu investieren, aber eine Entscheidung die sich lohnen sollte. Der erste Jahrgang erschien 1999 und sorgte bereits für enormes Aufsehen. Gerade einmal 18 Hektar Weinberge werden heute bewirtschaftet, deren Rebbestand aber das stattliche Alter von 50 bis 70 Jahre aufweist. Daraus lässt sich schöpfen. Allerdings liefern diese Rebstöcke eher geringe Erträge, dafür aber einen hochkonzentrierten Most. Die Weine der Bodega werden heute als stattliche Alternative zu den Weinen des Ribera del Duero gehandelt, und der Jahrgang 1999 ist in Spanien längst ein Sammlerstück und genießt Kultstatus.

2010 FINCA MUSEUM NUMERUS CLAUSUS

Cigales DO, Finca Museum Viñedos y Bodegas

WEINBESCHREIBUNG

Die Farbe funkelt verheißungsvoll in einem schönen, tiefdunklen und intensiven Rubinrot mit einem leuchtenden, jugendlich violetten Kranz. Der Duft ist intensiv, konzentriert und vielschichtig und vermählt harmonisch die klassischen Aromen des Tempranillo von **dunklen Beeren, reifen Kirschen** und **Kirschkompott** mit den vom Eichenfässchen herrührenden Aromen von **Vanille, frischem Mokka, Kokos** und **Karamell**. Der Geschmack ist elegant und saftig mit schöner Intensität und großem Volumen. Die aromatische Textur korrespondiert mit den Eindrücken in der Nase, feinsensreich ergänzt durch hintergründige Noten von **getrockneten Kräutern** und **Gewürzen**. Das Tanningerüst wirkt samtig und geschmeidig, der hintergründige Säurenerv sorgt für einen angenehmen und trotz der Opulenz recht animierenden Trinkfluss. Das Finale ist komplex, wiederum saftig und sehr anhaltend. Mit derartigen Weinen wird Cigales bald den Status eines Geheimtipps verlassen.



Tempranillo



2010



18°C



trocken

UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Ein Tempranillo, der ideal zu gehaltvollen Wildgerichten mit kräftigem Jus passt, etwa Reh- oder Hirschrücken, ein Wildragout oder gekräuterte Lammhaxe.



IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN
