



Barbazul Tierra de Cadiz

Weingut

Mit Mittelmaß möchte man sich bei Huerta de Albalá nicht abgeben - die Marschrichtung geht unmißverständlich in Richtung Weltklasse-Rotweine aus Andalusien. Das nagelneue Weingut ist ein Novum in der gesamten Region, die Jahrhunderte lang der Erzeugung von Sherry vorbehalten war. Mit Vicente Taberner, erfahrener Händler spanischer Weine, erkannte erstmals eine renommierte Persönlichkeit das Potential dieser Gegend für Rotweine. Zögerte nicht lange, und stampfte dort eine Bodega aus dem Boden, wie man sie südlich von Madrid bisher noch nicht gesehen hatte. Das Klima am Fuße der Sierra de Grazelema ist ideal, tagsüber gleichmäßig warm, nachts hingegen kühlt es empfindlich ab. Das fördert die Ausprägung der Traubenaromen, die Weine haben eine unbändige Dichte und Kraft. Bereits der erste Jahrgang wurde vom Weinpapst Parker sehr hoch bewertet. Eine absolute Entdeckung und extravaganter Tipp für Fortgeschrittene.

Bewertungen

2008er 88 Parker Punkte

Expertise

Jahrgang:	2011
Alkohol in % Vol.:	15
Restzucker in g/lit:	2.5
Gesamtsäure in g/lit:	5.3
Geschmacksrichtung:	trocken
Anbaugebiet:	Andalusien
Rebsorten:	Tintilla de Rota, Syrah, Merlot, Cabernet

Vinifizierung

Lese von Hand zum optimalen Reifezeitpunkt. Manuelle Entrappung und lange Maischestandzeit bei ca. 24 - 28 °C. Vergärung im Holzfass und Ausbau in französischen Barrique für 5 Monate.

Sensorik

Tiefdunkel, warme und weiche Nase nach reifen roten Früchten, explosive Kraft und große Dichte, am Gaumen mit viel Schmelz und großem Nachhall

Passt gut zu

Ossobuco, Wildragout

Lagerfähig ca. (ab Jahrgang)

8 Jahre

Tipp

Wunderschöner, äußerst ausgewogener und geschmacksintensiver Gutswein aus der sehr seltenen Rebsorte Tintilla de Rota. Viel reife Frucht, unglaubliche power, samtig mit viel Schmelz. Großer Geheimtipp.



Taberner Tierra de Cadiz

Weingut

Mit Mittelmaß möchte man sich bei Huerta de Albalá nicht abgeben - die Marschrichtung geht unmißverständlich in Richtung Weltklasse-Rotweine aus Andalusien. Das nagelneue Weingut ist ein Novum in der gesamten Region, die Jahrhunderte lang der Erzeugung von Sherry vorbehalten war. Mit Vicente Taberner, erfahrener Händler spanischer Weine, erkannte erstmals eine renommierte Persönlichkeit das Potential dieser Gegend für Rotweine. Zögerte nicht lange, und stampfte dort eine Bodega aus dem Boden, wie man sie südlich von Madrid bisher noch nicht gesehen hatte. Das Klima am Fuße der Sierra de Grazelema ist ideal, tagsüber gleichmäßig warm, nachts hingegen kühlt es empfindlich ab. Das fördert die Ausprägung der Traubenaromen, die Weine haben eine unbändige Dichte und Kraft. Bereits der erste Jahrgang wurde vom Weinpapst Parker sehr hoch bewertet. Eine absolute Entdeckung und extravaganter Tipp für Fortgeschrittene.

Bewertungen

2008er

90 Parker Punkte

Expertise

Jahrgang:	2008
Alkohol in % Vol.:	16
Restzucker in g/lit:	1.9
Gesamtsäure in g/lit:	4.5
Geschmacksrichtung:	trocken
Anbaugebiet:	Andalusien
Rebsorten:	60% Syrah, 35% Merlot, 5% Cab.-Sauv.

Vinifizierung

Lese von Hand zum optimalen Reifezeitpunkt. Manuelle Entrappung und lange Maischestandzeit bei ca. 24 - 28 °C. Ausbau in französischen Barrique für 12 Monate.

Sensorik

Fast schwarz, dunkle Waldfrüchte, Mokka und Kaffee, immense Fülle und große Tiefe, ganz großer Wein

Passt gut zu

Chuleton (spanisches T-Bone-Steak)

Lagerfähig ca. (ab Jahrgang)

10 Jahre

Tipp

Wichtigster Wein und quasi Vorzeigewein des Hauses ist der Taberner. Ein unglaublicher Brocken mit reichlich Muskeln, straff im Tannin, jedoch nicht plump, sondern durchaus komplex mit Ausdruck des Terroir.



Taberner N°1 Tierra de Cadiz

Weingut

Mit Mittelmaß möchte man sich bei Huerta de Albalá nicht abgeben - die Marschrichtung geht unmißverständlich in Richtung Weltklasse-Rotweine aus Andalusien. Das nagelneue Weingut ist ein Novum in der gesamten Region, die Jahrhunderte lang der Erzeugung von Sherry vorbehalten war. Mit Vicente Taberner, erfahrener Händler spanischer Weine, erkannte erstmals eine renommierte Persönlichkeit das Potential dieser Gegend für Rotweine. Zögerte nicht lange, und stampfte dort eine Bodega aus dem Boden, wie man sie südlich von Madrid bisher noch nicht gesehen hatte. Das Klima am Fuße der Sierra de Grazelema ist ideal, tagsüber gleichmäßig warm, nachts hingegen kühlt es empfindlich ab. Das fördert die Ausprägung der Traubenaromen, die Weine haben eine unbändige Dichte und Kraft. Bereits der erste Jahrgang wurde vom Weinpapst Parker sehr hoch bewertet. Eine absolute Entdeckung und extravaganter Tipp für Fortgeschrittene.

Bewertungen

2005er	95 Parker Punkte
2006er	92 Parker Punkte
2007er	90 Punkte Guía Penin

Expertise

Jahrgang:	2007
Alkohol in % Vol.:	15.5
Restzucker in g/lit:	1.6
Gesamtsäure in g/lit:	4.6
Geschmacksrichtung:	trocken
Anbaugebiet:	Andalusien
Rebsorten:	70% Syrah, 27% Merlot, 3% Cab.-Sauv.

Vinifizierung

Lese von Hand zum optimalen Reifezeitpunkt. Zusätzliche manuelle Selektion der besten Trauben. Lange Maischestandzeit bei 28 °C. Biologischer Säureabbau im Holzfass, danach Ausbau in französischen Barriques für 14 Monate.

Sensorik

Tief schwarz, dunkle Waldfrüchte, Tabak, Schoko und Kaffee, unglaubliche Dichte und Fülle, Blockbuster-Wein

Passt gut zu

geschmorte Wildgerichte

Lagerfähig ca. (ab Jahrgang)

20 Jahre

Tipp

Eine unglaubliche Selektion der besten Trauben eines Jahrganges ergibt den N°1. Ein Wein von einer Dichte und Konzentration, daß es fast schmerzt. Intensiver geht's nicht.



Taberner N°1 Tierra de Cadiz

Weingut

Mit Mittelmaß möchte man sich bei Huerta de Albalá nicht abgeben - die Marschrichtung geht unmißverständlich in Richtung Weltklasse-Rotweine aus Andalusien. Das nagelneue Weingut ist ein Novum in der gesamten Region, die Jahrhunderte lang der Erzeugung von Sherry vorbehalten war. Mit Vicente Taberner, erfahrener Händler spanischer Weine, erkannte erstmals eine renommierte Persönlichkeit das Potential dieser Gegend für Rotweine. Zögerte nicht lange, und stampfte dort eine Bodega aus dem Boden, wie man sie südlich von Madrid bisher noch nicht gesehen hatte. Das Klima am Fuße der Sierra de Grazelema ist ideal, tagsüber gleichmäßig warm, nachts hingegen kühlt es empfindlich ab. Das fördert die Ausprägung der Traubenaromen, die Weine haben eine unbändige Dichte und Kraft. Bereits der erste Jahrgang wurde vom Weinpapst Parker sehr hoch bewertet. Eine absolute Entdeckung und extravaganter Tipp für Fortgeschrittene.

Bewertungen

2005er 95 Parker Punkte

Expertise

Jahrgang:	2008
Alkohol in % Vol.:	14.5
Restzucker in g/lit:	1.8
Gesamtsäure in g/lit:	4.8
Geschmacksrichtung:	trocken
Anbaugebiet:	Andalusien
Rebsorten:	70% Syrah, 27% Merlot, 3% Cab.-Sauv.

Vinifizierung

Lese von Hand zum optimalen Reifezeitpunkt. Zusätzliche manuelle Selektion der besten Trauben. Lange Maischestandzeit bei 28 °C. Biologischer Säureabbau im Holzfass, danach Ausbau in französischen Barriques für 14 Monate.

Sensorik

Tief schwarz, dunkle Waldfrüchte, Tabak, Schoko und Kaffee, unglaubliche Dichte und Fülle, Blockbuster-Wein

Passt gut zu

geschmorte Wildgerichte

Lagerfähig ca. (ab Jahrgang)

20 Jahre

Tipp

Eine unglaubliche Selektion der besten Trauben eines Jahrganges ergibt den N°1. Ein Wein von einer Dichte und Konzentration, daß es fast schmerzt. Intensiver geht's nicht.