

Piedemonte Gamma Tinto DO

Jahrgang: 2024
Erzeuger: Piedemonte
Art. Nr.: 204.171

Herkunftsland: Spanien
Region: Navarra
Ort des Gutes: Olite



Auszeichnungen

Berliner Winetrophy: Gold (Jg. 2019)

Berliner Winetrophy: Gold (Jg. 2020)

Weingut / Erzeuger

Die Bodegas PIEDEMONTÉ befinden sich in der Stadt Olite in Navarra. Sie wurde 1992 von einer Gruppe von Winzern gegründet, die den Wunsch hatten, Qualitätsweine durch die Kombination von Tradition und modernen Weinbautechniken zu erzeugen. PIEDEMONTÉ Weinberge erstrecken sich über eine Fläche von 273 ha in der Region Ribera Alta der D.O. NAVARRA. Die Hauptanbaugebiete sind in Olite, in dem als PIEDEMONTÉ bekannten geografischen Gebiet von Tafalla & in Olite und Cadreita unterteilt.

Olite ist ein unbewässertes Gebiet, die Weinberge liegen auf Terrassen mit flachen, lehmigen Böden mit hohem Kalkanteil. Cadreita weist ausgedehnte ebene Flächen mit Terrassen an den Hängen auf. Das Gebiet ist wasserarm, die Kalksteinböden besitzen eine lehmige Textur.

Die angebauten roten Rebsorten sind: Garnacha, Tempranillo, Merlot und Cabernet Sauvignon.

Die weißen Rebsorten sind: Chardonnay, Viura, Muskateller und Sauvignon blanc.

Im Jahr 2010 wurden die internationalen Qualitätsstandards BRC und IFS eingeführt. In der Überzeugung, dass Qualität zu einem System des kontinuierlichen Wachstums und der Verbesserung beiträgt. Stolz blickt man bei der jährlichen Zertifizierung auf ausgezeichnete Ergebnisse.

Umweltschutz und Nachhaltigkeit sind zentrale Themen des jungen Winzerteams. Tag für Tag wird an der Verbesserung und Optimierung Produktionsverfahren gearbeitet. Abfall- und Abwassermanagement, biologisch abbaubare Reinigungsmittel, biologische Bekämpfung zur Verringerung des Einsatzes von Pflanzenschutzmitteln und Optimierung des Energieverbrauchs.

Bodegas PIEDEMONTÉ beteiligt sich seit vielen Jahren aktiv und kontinuierlich an einer Reihe von sozialen Projekten. Der Solidaritätsgeist jedes einzelnen Mitarbeiters der Weinkellerei zeigt sich in den zahlreichen Aktivitäten der Zusammenarbeit mit verschiedenen Verbänden und Nichtregierungsorganisationen, darunter ADEMGI, Fundación Vicente Ferrer, AECC Navarra, Paris 365 usw.

Authentische, ehrliche Weine aus dem Herzen Navarras

Beschreibung

Farbe:	purpurrot
Rebsorte:	Cabernet Sauvignon, Merlot, Tempranillo
Charakteristik:	perfektes Gleichgewicht, komplex, feinwürzige Aromen von Waldbeeren, lebhaft, attraktive Frucht
Ausbau:	
Liefereinheit:	6 Flaschen á 0,75 Liter

Analyse

Lagerfähigkeit:	4 Jahre
Alkoholgehalt:	13,5 % vol.
Restzucker:	3,3 g/l
Gesamtsäure:	6,4 g/l

Gastromische Empfehlungen

Nudelgerichte mit Tomatensoße, Gemüsegerichte wie Gemüseauflauf, Gratin, Risotto, milde Käsesorten

Stand: 13.06.2026 00:44 Uhr