

## Embocadero DO

Jahrgang: 2023  
Erzeuger: Coop. San Pedro Regalado  
Art. Nr.: 203.005

Herkunftsland: Spanien  
Region: Ribera del Duero  
Ort des Gutes: La Aguilera



---

### Weingut / Erzeuger

Inmitten der pinienbewachsenen Hügel der nördlichen Ribera del Duero, einem spanischen Weinbaugebiet von Weltruf, liegen die jahrhundertealten Weinberge von San Pedro. Hier stehen Tempranillo-Reben, die zwischen 70 und 100 Jahre alt sind und damit zu den ältesten der Region gehören, in der das Durchschnittsalter der Rebstöcke bei 25 Jahren liegt. Diese Tempranillo-Reben, die in der Region auch als Tinta Fina bekannt sind, gedeihen auf kargen, durchlässigen Böden aus Kalk, Stein und Lehm. Sie bieten optimale Bedingungen für die Produktion kleiner Beeren, die sich durch eine hohe Konzentration auszeichnen.

Die Bodega San Pedro wurde 1958 in La Aguilera gegründet und verkaufte bis in die 90er Jahre nur Fasswein. Dann kam 1997 Cesar Mate ins Spiel. Er studierte damals Önologie und wollte sich bei der Weinlese etwas dazuverdienen. Nach Abschluss seines Studiums stieg er als Winemaker in die Bodega ein und ist heute deren Direktor. Als Direktor investierte er rund 300.000 Euro in die Renovierung der Kellerei, modernste Kellertechnik und erstklassige Weinberge, die sich heute über 150 Hektar erstrecken.

Die Region Ribera del Duero ist bekannt für ihre hochwertigen Rotweine, die hauptsächlich aus der Rebsorte Tempranillo gekeltert werden. Sie liegt im Hochland von Kastilien und León und erstreckt sich entlang des Flusses Duero. Hier herrscht ein extrem kontinentales Klima mit langen, heißen Sommern und kalten Wintern. Diese Bedingungen in Verbindung mit den einzigartigen Böden der Region tragen dazu bei, dass intensive, gehaltvolle Rotweine mit einer guten Balance zwischen Frucht und Struktur entstehen.

Unter der Leitung von Cesar Mate hat die Bodega San Pedro ihren Einfluss und ihren Ruf in der Ribera del Duero weiter ausgebaut. Mit gezielten Investitionen und einer konsequenten Qualitätsorientierung hat sie sich als namhafter Produzent in diesem renommierten Weinbaugebiet etabliert. Ihre Weine spiegeln das Wesen der Ribera del Duero wider und zelebrieren die außergewöhnlichen Bedingungen, die diese Region für den Weinbau bietet.

### Beschreibung

Farbe: tiefdunkles Rubinrot mit viole  
Rebsorte: Tempranillo  
Charakteristik: animierende Fruchtnoten von Schlehen, dunklen Beeren, Pflaumen, Lorbeer und etwas Süßholz mit Vanille, am Gaumen setzt sich die Aromenvielfalt fort: der Auftakt ist von einer weichen Holznote geprägt und geht in saftige Kirsch-, Schlehen- und Beerenaromen über, das feinkörnige Tannin und die animierende Säure verleihen dem Wein eine elegante Struktur, der Nachhall ist lang und geprägt von Aromen, die an Zedernholz erinnern  
Liefereinheit: 6 Flaschen á 0,75 Liter

---

## Analyse

Alkoholgehalt: 13,5 % vol.

Restzucker: 1,3 g/l

Gesamtsäure: 5,05 g/l

---

## Gastromische Empfehlungen

paßt zu allen spanischen Gerichten wie Paella und Tapas, aber auch zu dunklen Fleischgerichten

Stand: 13.06.2026 10:06 Uhr