Abadia Retuerta Seleccion Especial



Jahrgang:	2021
Erzeuger:	Abadía Retuerta
Art. Nr.:	203.500
Herkunftsland:	Spanien
Region:	Castilla y León
Ort des Gutes:	Sardon de Duero

Auszeichnungen

Robert Parker / The Wine Advocate: 93 Punkte (Jg. 2018)
James Suckling: 94 Punkte (Jg. 2018)

Weingut / Erzeuger

Abadia Retuerta ähnelt einer kleinen Oase, deren Geschichte enorm facettenreich ist. Begründet liegt dies in einem der wichtigsten Grundsätze aus der Historie dieses Ortes. Die Bewohner der Abtei haben sich seit jeher um ihre Umwelt gekümmert, sie gehegt und gepflegt. Insgesamt umfasst das Anwesen 700 Hektar, in dessen Mittelpunkt sich das Kloster "María de Retuerta" aus dem 12. Jahrhundert befindet. Die ausgedehnten Ländereien werden von 500 Hektar Wald und 54 kleinen Rebparzellen bedeckt. Seit 1991 begann die Wiederbepflanzung der Weinberge. Dabei wurde konsequent darauf geachtet jeweils die Rebsorte auszuwählen, die das größte Potenzial besitzt das Wesen der unterschiedlichen Lagen am besten wiederzugeben. Die Terroirs variieren zum Teil stark. Die wichtigsten Lagen sind: Pago Negralada, Pago Valdebellón und Pago Garduña.
Sensationell ist der Fund eines vergessenen Weinbergs, der aus dem Jahr 1887 stammt und die Reblauskatastrophe überlebt hat, womit er noch wurzelechte Reben sein Eigen nennt.
Während viele nur über Nachhaltigkeit reden, setzt Abadia Retuerta zahlreiche Projekte um, welche die Umwelt schützen und erhalten. An dieser Stelle seinen nur einige Projekte genannt, die den ganzheitlichen Ansatz unterstreichen: Aufforstung von 65.000 Pinien, Ansiedlung von Greifvögeln, gezielte Förderung von Vögeln die Insekten fressen, um Schädlinge auf natürliche Weise zu dezimieren, zertifizierte, nachhaltige Forstwirtschaft, gezieltes Schaffen von Lebensräumen für bestäubende und räuberische Insekten, Austausch von Nachzüchtungen der wurzelechten Reben gegen hundertjährige Olivenbäume in Kooperation mit Castillo de Canena (Olivenölhersteller), Wasserrückhaltebecken, Imkerei und vieles andere mehr. Viele dieser Maßnahmen sind durch die Teilnahme an offiziellen Projekten dokumentiert und zertifiziert. Auf der Finca hat sich eine faszinierende Artenvielfalt entwickelt. In Seminaren, Workshops, Ausflügen mit dem E-Bike oder per Kutsche wird diese einmalige Flora und Fauna den Gästen der Abadia Retuerta zugänglich gemacht.
Das Weingutsgebäude selbst wurde von dem Winzer Pascal Delbeck konzipiert, der viele innovative aber auch altbewährte Technologien integriert hat. Sein Ziel ist es, die Weine bestmöglichst vinifizieren zu können und gleichzeitig Wein und Umwelt zu schonen. So ist Abadia Retuerta eines der ersten Weingüter gewesen, das ihren Wein ausschließlich mithilfe der Gravitation bewegt. Die Klimatisierung der Kellerei erfolgt über ein sogenanntes "freecooling"-System, welches sehr energieeffizient arbeitet. Weitere Räume werden mithilfe von Geothermie oder Warmwasserkollektoren klimatisiert. So wird die Temperatur in dem alten Klostergebäude, das jetzt ein fünf Sterne Hotel beherbergt, zwischen 20°C und 26°C gehalten.
Abadia Retuerta ist eines der führenden und erfolgreichsten Weingüter Spaniens. Die Hingabe, mit der das Terroir gepflegt wird, findet sich in den Persönlichkeiten der Weine wieder. So findet die Philosophie der Bodega des nachhaltigen und ganzheitlichen Wirtschaftens in den Weinen Ausdruck. Die Weine sind unvergleichliche Charakterköpfe von außergewöhnlicher Qualität.

Beschreibung

Farbe:	purpurrot
Rebsorte:	Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Syrah, Merlot, Petit Verdot
Charakteristik:	saubere, klare und komplexe Nase, ein intensiver Auftakt von roten Früchten und floralen Noten, dazu Nuancen von Eukalyptus, Zedernholz und Karamell, am Gaumen angenehm weich und mit viel Frische, tolle Balance zwischen Alkohol, Säure und Tannin, lang anhaltend mit weichen Tanninen
Ausbau:	
Liefereinheit:	6 Flaschen á 0,75 Liter

Analyse

Alkoholgehalt:	14,5 % vol.
Restzucker:	1,5 g/l
Gesamtsäure:	5,1 g/l

Gastromische Empfehlungen

Ideal zu aromatischer, mediterran geprägter Küche mit Fleisch, Röstaromen und gereiftem Käse.

Stand: 28.11.2026 01:05 Uhr