Cuesta del Herrero - Vino de Pago- Bio



Jahrgang:	2024
Erzeuger:	Bodega Pago Aylés
Art. Nr.:	204.015
Herkunftsland:	Spanien
Region:	Cariñena
Ort des Gutes:	Pago Aylés

Auszeichnungen

Tim Atkin: 96 Punkte (Jg. 2022)

Weingut / Erzeuger

Schon seit dem Mittelalter wurde auf dem Landgut Aylés Weinbau betrieben. Es liegt auf 700 Metern Höhe in der Region Aragon, eingebettet in eine karge, felsige Landschaft. Das kühle Mikroklima und seine tonigen, kalkhaltigen Böden sind einzigartig in der Umgebung. 1994 erwarb Federico Ramón das traditionsreiche Anwesen, das inzwischen sogar zum Vogelschutzgebiet erklärt wurde.

Seit im Jahr 2003 in Spanien die neue, höchste Weinqualitätsstufe "Vino de Pago" eingeführt wurde, war es Ramóns erklärtes Ziel, diese Spitze der Pyramide zu erklimmen. 2010, kurz bevor er starb, wurde sein Traum wahr. Bis dato haben nur 15 Weingüter in ganz Spanien diesen exklusiven Status erreicht.

Heute setzen Ramóns Töchter Ana und Inmaculada und sein Sohn Federico Jr. das Projekt gemeinsam mit dem jungen, innovativen Önologen Jorge Navascués fort. Die vorgefundenen natürlichen Bedingungen, kombiniert mit einer intelligenten Weinbereitung, bringen einzigartige Tropfen hervor. Aldeya ist die Einstiegslinie von Pago Aylés. Die Weine verkörpern das innovative Know-How. Sie sind jugendlich und unkompliziert, transportieren aber die für die Region typische Persönlichkeit.

Pago Aylés gelingt es, wie kaum einem zweiten Produzenten, seine erstklassigen Kalk- und Ton Böden auf flach geneigten Ebenen an den Gebirgsrändern der Provinz Saragossa zu bestellen. Das Mikroklima an dieser besonderen Lage unterscheidet sich von allen umliegenden Lagen und erfüllt damit ein weiteres Kriterium eines Vino de Pago. Darüber hinaus liegt das Weingut in unmittelbarer Nähe zu den Lagen und verringert die Transportwege auf ein Minimum. Das Ergebnis sind zwei absolute Premium-Pago-Weine, die an Charakter, Fülle und Kraft ihres gleichen suchen. Begleiten Sie den Schmied und die Holzfäller auf Ihren Reisen und nehmen Sie einen kräftigen Schluck Abenteuerlust!

Übrigens: Cuesta del Herrero bedeutet "Aufstieg des Schmieds" und Senda de Leñadores, ist der Pfad des Holzfällers!

Beschreibung

Die Reben für den Cuesta del Herrero wachsen in grobsteinigen Tonböden mit hohem Calcium-Anteil. Dadurch gelangt eine natürliche Frische in die Trauben. Die Ernte wird ausschließlich bei Nacht vorgenommen.Das Traubengut wurde vorab kalt mazeriert. Tempranillo und Merlot sind zusammen fermentiert, ebenso der Garnacha und Cabernet Sauvignon. Anschließend wurde der Traubenmost in französischen Eichenfässern malolaktisch Vergoren für insgesamt 6 Monate.

Farbe:	tiefdunkles Rubinrot
Rebsorte:	Garnacha, Tempranillo, Merlot
Charakteristik:	in der Nase betören rauchige Noten und feines Holz, changierende Fruchtnoten von Kirsche und Brombeere sowie feinwürzig-kräutrige Aromen am Gaumen, Kraft und Komplexität, bei bestechender Eleganz im Finish

Ausbau:

Liefereinheit:	6 Flaschen á 0,75 Liter

Analyse

Lagerfähigkeit:	6 Jahre
Alkoholgehalt:	14,5 % vol.
Restzucker:	1,3 g/l
Gesamtsäure:	4,9 g/l

Gastromische Empfehlungen

Passt zu kräftig gewürzter Paella und deftigem BBQ mit dunklem Fleisch und geschmorrten Maiskolben

Stand: 24.11.2026 19:01 Uhr