

Paloma Tempranillo VdT Old Vines

Jahrgang: 2025
Erzeuger: Hammeken Cellars
Art. Nr.: 223.002

Herkunftsland: Spanien
Region: La Mancha
Ort des Gutes: Denia



Auszeichnungen

Gilbert & Gaillard: Gold (Jg. 2019)
Gilbert & Gaillard: Gold (Jg. 2020)
Mundus Vini: Gold (Jg. 2020)

Weingut / Erzeuger

Hammeken Cellars wurde 1996 von Nicolas Hammeken gegründet und begann als bescheidener Exporteur ausgewählter spanischer Weine. Hammekens Vision war es, das hervorragende Image spanischer Weine weltweit zu verbreiten. In den folgenden Jahren entwickelte sich das Unternehmen zu einem dynamischen Team von mehr als 30 Mitarbeitern, die maßgeschneiderte, prestigeträchtige Weine produzieren und dabei stets auf aktuelle Markttrends reagieren.

"Wir wollen jederzeit flexibel auf Verbrauchertrends reagieren können und mit jeder Flasche die Erwartungen übertreffen! Diese Worte von Nicolas Hammeken selbst spiegeln das Selbstvertrauen und die Entschlossenheit des Teams wider. Ihr Ansatz besteht darin, für jede ihrer Marken lokale Rebsorten zu verwenden und die traditionelle spanische Weinherstellung geschickt mit modernen Techniken aus der Neuen Welt zu kombinieren. "Eine neue Art, Wein zu machen, die es in Spanien noch nicht gibt!", bringt Hammeken die Philosophie des innovativen Unternehmens auf den Punkt.

Das Projekt "Paloma" (zu Deutsch "Taube") ist ein Paradebeispiel für die engagierte und inspirierte Arbeit des Teams. Unter der Leitung des Chef-Oenologen Marcelo Morales wurden sorgfältig ausgewählte Trauben von alten Tempranillo-Reben aus der Region La Mancha verwendet. La Mancha, im Herzen Spaniens gelegen, ist das größte zusammenhängende Weinbaugebiet der Welt und berühmt für seine kräftigen, körperreichen Rotweine. Die über 30 Jahre alten Reben gedeihen auf einem Gemisch aus Kalk und Lehm, das die typischen Eigenschaften der Tempranillo-Traube hervorhebt.

Marcelo hat daraus einen modernen, fruchtigen und frischen Tempranillo kreiert, der die Philosophie des Hauses perfekt widerspiegelt. Jede Flasche Paloma Tempranillo Old Vines ist ein Ausdruck von "erschwinglichem Luxus", verpackt in einem attraktiven Retro-Etikett. Mit solch ehrgeizigen Projekten macht Hammeken Cellars die Essenz der spanischen Weintradition für Weinliebhaber auf der ganzen Welt zugänglich und bringt gleichzeitig eine frische, moderne Perspektive in die spanische Weinwelt.

Beschreibung

Die Tempranillo Trauben des Paloma wachsen auf 400-500 Metern Höhe. Extrem kontinentales Klima mit langen heißen Sommern zeichnen die Region aus. Die Ernte wurde Anfang Oktober durchgeführt. Das Traubengut wurde anschließend bei 5°C für 48 Stunden kalt mazeriert. Darauf folgte die Fermentation zwischen 24-28°C für 12-18 Tage. Den Feinschliff bekam der Wein im französischen Eichenfass nach viermonatiger Reifung.

Farbe: dunkelrot
Liefereinheit: 6 Flaschen á 0,75 Liter

Analyse

Lagerfähigkeit: 4 Jahre
Alkoholgehalt: % vol.
Restzucker: g/l
Gesamtsäure: g/l

Gastromische Empfehlungen

Schweinemedallions, Lamm oder süß gewürzten Rippchen

Stand: 25.05.2026 14:02 Uhr