Azagador Crianza DO

Jahrgang:	2019
Erzeuger:	Pago de la Jaraba
Art. Nr.:	223.011
Herkunftsland:	Spanien
Region:	La Mancha
Ort des Gutes:	VILLARROBLEDO (ALBACETE)



Weingut / Erzeuger

La Mancha in der Nähe von Villarobledo. La Mancha bei Villarobledo. Selten trifft man auf eine so harmonisch ausgerichtete Bodega, deren Ausstattung und Struktur auf die Produktion von Spitzenweinen ausgelegt ist. Die Bodega ist modern und stilvoll gestaltet, eingebettet in 80 Hektar eigene Weinberge und einen umliegenden Wald - eine unglaubliche Seltenheit in La Mancha. Die sorgfältig gepflegten Weinberge liegen auf einer Höhe von 750 Metern und sind mit den Rebsorten Tempranillo, Cabernet Sauvignon und Merlot bepflanzt.

Das Herz der Bodega ist der Keller, dessen Ausstattung das Herz eines jeden Önologen höher schlagen lässt. In wunderschön gestalteten Schiffen lagern unterirdisch die Barriques für den Ausbau der Weine. Das "Dormitorio", das Zentrum der unterirdischen Hallen, ist der Ort, an dem die Weine in der Flasche reifen. "Pago de la Jaraba" ist geprägt vom Streben nach Schönheit, was sowohl den Weinen als auch den Besuchern zugute kommt.

La Jaraba liegt im Herzen von La Mancha, auf dem gleichnamigen historischen Land zwischen Villarrobledo und El Provencio. Historische Funde belegen, dass dieses Land seit der Altsteinzeit für Ackerbau und Viehzucht genutzt wurde. Iberer, Römer, Westgoten und Araber fanden hier einen einzigartigen Ort, um ihre Lager aufzuschlagen. Die Araber gaben der Jaraba ihren Namen, der "Land mit viel Wasser" bedeutet.

Dann wechselte die Finca ihren Besitzer, der das Produktionssystem revolutionierte und die Weinberge, Olivenhaine und die Viehzucht erneuerte und verbesserte. Er baute auch eine Bodega, eine Käserei und eine Ölmühle, um Pago de La Jaraba zu einem umfassenden und nachhaltigen landwirtschaftlichen Produktionsbetrieb zu machen. Dieses Engagement wurde von der Europäischen Union gewürdigt, die La Jaraba als geschützte Ursprungsbezeichnung (D.O.) anerkannte. Pago, die höchste Anerkennung für Weinqualität in Spanien. Die Produkte von "Pago de La Jaraba", darunter Wein, handwerklich hergestellter Manchego-Käse und natives Olivenöl extra, werden ausschließlich unter ihren eigenen Markennamen vermarktet: Pago de La Jaraba, La Jaraba, Viña Jaraba und Azagador.

Beschreibung

Farbe:	Rubinrot
Rebsorte:	Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Merlot
Charakteristik:	feine Würze, intensive Beerenaromen, etwas Eukalyptus-Menthol, eleganter Holzeinsatz, weich, sehr elegant
Liefereinheit:	6 Flaschen á 0,75 Liter

Analyse

Lagerfähigkeit:	10 Jahre
Alkoholgehalt:	13,5 % vol.
Restzucker:	0,2 g/l
Gesamtsäure:	4,85 g/l

Gastromische Empfehlungen

Nudelgerichte mit Tomatensoße, kräftige Gerichte von Schwein und Rind, Braten in dunklen Soßen, gegrilltes Fleisch, Lamm und Wild, kräftiger Hartkäse

Stand: 25.11.2026 14:54 Uhr