

DOMINIO ROMANO CAMINO ROMANO - 2022

DO Ribera del Duero | Biowein Rot

Dominio Romano Camino Romano 2022 ist ein Bio-Tempranillo (Tinto Fino) aus der DO Ribera del Duero, Spanien, von 15 bis 30 Jahre alten Reben auf vom Gut sorgfältig ausgewählten Böden. Bio-zertifiziert, vegan. Mit 14 % Volumen liefert er üppige reife Frucht und sanfte Tannine mit einer dezenten Eichenstruktur, ein direkter, befriedigender Ribera ohne Lagerbedarf. WEINBEREITUNG: 7-tägige Kalt-Vormazeration, dann 12-tägige alkoholische Gärung in Edelstahl bei 24 °C (18 Tage Gesamtschalenkontakt). 8 Monate Reifung in 400-Liter-Fässern aus französischer und ungarischer Eiche, 2. und 3. Füllung, sanfter Holzeinfluss, ohne die Frucht zu verdecken. SPEISEEMPFEHLUNG: Ribera-del-Duero-Tempranillo auf diesem Niveau hat eine natürliche Bestimmung, Fleisch und Feuer. Mit Chuletón de Buey (gereiftes baskisches Hochrippenbeefsteak) oder Lammkoteletts vom Holzkohlegrill servieren. Alternativ: ein kastilisches Spanferkel oder eine Platte Ibérico-Charcuterie zum Öffnen der Flasche. Die sanften Tannine und reife schwarze Frucht ertragen sowohl rohe Intensität als auch Fettigkeit ohne Schwächung. 20 Minuten vor dem Service dekantieren. Bei 15-17 °C servieren; leichtes Dekantieren empfohlen.

Tasting notes

Color

Tiefes Rot-Violett, dicht und leuchtend.

Aroma

Intensive, fruchtige Nase mit reifen roten und schwarzen Früchten — Erdbeere, Blaubeere, Brombeere — ergänzt von einem dezenten, erdigen Unterton. Die Frucht ist grosszügig ohne überreif zu wirken.

Taste

Am Gaumen saftig und direkt, mit weichen Tanninen und einer lebhaften Säure, die Frische betont. Schwarze Früchte setzen sich fort, begleitet von einer gut integrierten, leichten Holznote aus der Fasseife.

Finish

Frischer, sauberer Abgang mittlerer Länge, mit roten Früchten und einem Hauch Pfeffer. Die Tannine bleiben bis zum Ende geschmeidig. DOMINIO ROMANO Dominio Romano wurde 2005 von der Familie Cusiné, denselben Winzern, die Parés Baltà im Penedès führen, aus der Leidenschaft für die grossen Terroirs der Ribera del Duero gegründet. Der Name ist eine Hommage an die Römer, die vor über zweitausend Jahren den Weinbau in die Region brachten. Önologe Jordi Fernández, erfahren im Priorat und in Katalonien, vinifiziert nach dem Prinzip minimaler Intervention: biologisch zertifiziert seit 2011, niedrige Schwefelgaben, keine önologischen Zusatzstoffe. Die Reben, meist im traditionellen Kopperziehungssystem, wachsen im Trockenbau auf den Terroirs von Rábano, Provinz Valladolid. Dominio Romano zählt zu den Pionieren des naturbelassenen Weins ohne Schwefelzusätze in der Ribera del Duero.

