



Contador 2024 (Subskription)

Der Contador ist eine Selektion des besten Lesezugs der Bodega. Je nach Jahrgang wird die Tempranillo mit unterschiedlich grossen Anteilen Graciano und Garnacha unterstützt. Dieses Jahr setzt sich der Wein aus 90 % Tempranillo und 10 % Garnacha zusammen.

Produzent	Bodega Contador
Kategorie	Subskriptionen
Land	Spanien
Region	Rioja
Klassifizierung	DOCa
Jahrgang	2024
Flaschengrösse	75 cl
Trinktemperatur	16° - 18°
Lagerfähigkeit	bis 2049
Traubensorten	Tempranillo, Garnacha Tinta
Allergie-Infos	enthält Sulfite
Artikelnummer	1008574
Passt zu	gereiftem Käse, Lamm, Wild, Pilzen, Schmorgerichten, edlen Fleischstücken



Vinifikation

Handlese und mehrfache Selektion. Temperaturkontrollierte Fermentation in offenen Holzständen. Malolaktische Fermentation und anschliessender Ausbau während 20 Monaten in neuen französischen Barriques, welche Benjamin persönlich aussucht.

Terroir

69 % der Trauben stammen aus fünf kleinen Parzellen in einer hoch gelegenen Zone zwischen 550 und 650 Metern über Meer, welche vor bis zu 123 Jahren angelegt wurden. Der restliche Ertrag stammt von tiefer gelegenen Parzellen, welche ebenfalls sehr alt sind.

Geschichte





Als Benjamin Romeo 1995 eine uralte, in Fels gehauene Höhle unter der Burg von San Vicente de la Sonsierra (Rioja) erwarb, begann die Erfolgsgeschichte der Bodegas Contador. Benjamin, der sich mit der Zeit den Ruf eines qualitätsbesessenen Dickkopfs erarbeitete, brachte nur ein Jahr später den ersten Jahrgang der La Cueva del Contador heraus. Bestärkt durch die ersten Erfolge und die Erfahrung aus seiner Kellermeisterzeit bei Artadi, konnte er das Weingut kontinuierlich ausbauen. Als die Kapazitäten der Höhle erschöpft waren, musste sogar die elterliche Garage für die Vinifizierung herhalten. Ausgerechnet der Garagenwein mit dem Namen 'Contador' aus den Jahren 2004 und 2005 brachte dem Winzer schliesslich eine 100-Punkte-Bewertung bei Robert Parker ein - und dies erst als dritter spanischer Weinmacher in der Geschichte.

