

# DRINKS.

## Dominio Romano Camino Romano Tinto Fino 2016 75cl



Scannen, um die Online-Version zu besuchen

### Zusatzinformation

Artikelnummer	408503
Alkoholgehalt	14.4%
Flascheninhalt	75cl
Herkunftsland	Spanien
Region	Valladoid
Abfüller	Dominio Romano, 47319 Rabano, Spain
Marke	Dominio Romano
Typ	Rotwein
Allergene	enthält Sulfite
Alter	12 Monate
Degustationsnotiz	mit fruchtigen Nuancen von Kirschen und Pflaumen-Konfitüre sowie aromatischen Kräutern, Eichenholz, Vanille, Leder, Pfeffer und gut integrierter Säure.
Verkehrsbezeichnung	Rotwein
Details	aus 100% Tinto Fino (Tempranillo)
Etikette	klassisch
Bio	Ja
Vegan	Ja
Kosher	Keine Angaben
Verschluss	Korken



Tannin	Ja
Trinktemperatur	16-18 Grad
Jahrgang	2016
Passend zu	Geflügel, Gemüse, Kalb- und Rindfleisch, Lamm, Wild

## Beschreibung

Schon die Griechen und Römer haben in den warmen Gefilden des Mittelmeerraums Weinbau betrieben - und damit wichtige Grundlagen für die heutige Weinindustrie gelegt. Die damals erfundenen Techniken werden vereinzelt bis heute angewandt, und dieselben Terroirs, die schon vor Tausenden von Jahren vorzügliche Trauben heranreifen liessen, befinden sich bis heute in Nutzung. Von den frühen Winzern Spaniens inspiriert, rief die Familie Cuisine 2005 das Projekt «Dominio Romano» ins Leben. Die Kellerei befindet sich in einem Nebental der Ribera del Duero in Kastilien und León. Für die alten Reben der Sorte Tino Fino verwendet man die Gobelet-Erziehung: Hierbei handelt es sich um das älteste und natürlichste Erziehungssystem, bei dem die Weinreben in Buschform wachsen. Die Winzer benötigen keine Drähte und keine Stützen, allerdings fallen die Erträge recht niedrig aus. Da ausserdem kein Maschineneinsatz bei der Ernte möglich, wird die Gobelet-Erziehung nur für die Erzeugung von Qualitätsweinen in heissen Regionen herangezogen. In der Ribero del Duero fallen das Jahr über geringe Niederschläge bei kontrastreichen Temperaturen: Auf die heissen Sommertage und frischen Sommernächte folgen kalte, windige Wintermonate. Die Tinto Fino Reben haben sich perfekt an diese Bedingungen angepasst. Tinto Fino wird als Synonym für Tempranillo verwendet, doch tatsächlich handelt es sich um einen Klon der Tempranillo-Traube, welcher schon seit langer Zeit in dem Weinbaugebiet heimisch ist.

Der Camino Romano ist ein Tribut an die Tinto Fino-Traube und an die besondere Herkunft im Tal des Flusses Duratón, der die winzige Ortschaft Rabano streift. Die Trauben werden von 15- bis 30-jährigen Rebstöcken selektiert und nach einem schrittweise perfektionierten Verfahren kalt mazeriert. Hierbei lösen sich möglichst viele Farb- und Aromastoffe, aber weniger Tannine aus den Traubenschalen. Der Wein altert schliesslich während 12 Monaten in französischen und ungarischen Fässern mit einem Fassungsvermögen von jeweils 400 Litern. Der Rotwein wird vor der Abfüllung nur minimal filtriert und keinesfalls stabilisiert.