

Themenvorschlag



Mehr als einfach nur ein Weingut

Abadía Retuerta beeindruckt die Weinwelt mit seinen Innovationen und seinen renommierten spanischen Weinen

Valladolid, 13. August 2018 – Eines der modernsten Weingüter Europas liegt in der wunderschönen Weinregion Sardón de Duero, zwei Autostunden nordwestlich von Madrid. Es gehört zum einzigartigen Fünf-Sterne-Hotel Abadía Retuerta LeDomaine, das sich in den historischen Mauern eines ehemaligen Klosters aus dem 12. Jahrhundert befindet. Das Weingut verbindet alte, natürliche und umweltfreundliche Weinbautraditionen mit neuester Technologie. Es ist nicht nur Pionier in der Herstellung von Weinen, ausschließlich durch Schwerkraft, sondern auch bei der Installation von Frostschutztechnologie in Spanien. Mit der umfassenden Erfahrung der beiden bekannten Önologen Pascal Delbeck und Ángel Anocibar Beloqui ist Abadía Retuerta bekannt für seine vielfach preisgekrönten Weine seines 210 Hektar großen vielschichtigen Terrains.

Das Engagement des Weinguts für Forschung und Innovation zeigt sich beispielsweise in seiner patentierten, ökologischen, gravitationsgeleiteten Weinbauweise, bei der die Trauben natürlicher und schonender verarbeitet werden. Es wurde vom technischen Berater von Abadía Retuerta, dem belgischen Premier-Önologen Pascal Delbeck, entworfen. Diese Methode macht es überflüssig, beim Weinbau auf jegliche Art von Pumpen zurückgreifen zu müssen.

Das Weingut ist ebenfalls für seine preisgekrönten Terroir-Weine, wie den Rotwein Selección Especial bekannt. Dieser ist der erste spanische Wein, der in drei aufeinander folgenden Jahren auf der Liste der „100 Best Wines in the World“, die seit 1988 jährlich von der angesehenen Zeitschrift Wine Spectator herausgegeben wird, gelistet wurde. Eine unglaubliche Leistung, insbesondere wenn man bedenkt, dass das Weingut gerade einmal zweieinhalb Jahrzehnte existiert. Der Rotwein spiegelt das Wesen des Anwesens wieder, denn er ist eine Kombination aus Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Syrah und einem Hauch von Merlot. Der Selección Especial ist Abadía Retuertas weltweit bekanntester Wein und liegt zum Beispiel zusammen mit seinem international prämierten Tempranillo Pago Negralada und seinem Weißwein LeDomaine Blanco zwischen 92 und 95 Parker Punkten und gehört somit zu der Kategorie „excellent wines“.

Technischer Direktor des Weingutes ist der renommierte Winzer Ángel Anocibar Beloqui, der im September 2005 bei der „International Wine Challenge“ in London zum „Winemaker of the Year“ gewählt wurde. Im Abadía Retuerta besitzt er seine eigene Winzerkollektion mit exklusiven und limitierten Weinen. Er ist der einzige spanische Önologe, der einen Dokortitel in Önologie und Ampelographie an der Universität von Bordeaux erworben hat. 1996 wurde er dann von Pascal Delbeck angestellt. Heute ist er zudem bekannt für seine Arbeiten und Studien auf dem Gebiet der Önologie, die mehr als 20 wissenschaftliche Forschungspublikationen hervorgebracht haben.

Das gesamte Anwesen Abadía Retuerta LeDomaine umfasst 700 Hektar, von denen 210 Hektar dem Wein gewidmet sind. 70% des Weingutes wurden mit Tempranillo-Trauben, 10% mit Cabernet Sauvignon, 10% mit Syrah und die restlichen 10% wurden mit Merlot, Petit Verdot und einigen weißen Traubensorten bepflanzt. Das Weingut verfügt über 54 Weinparzellen mit jeweils sehr unterschiedlichen Eigenschaften. Die Parzellen erstrecken sich über eine Reihe von Hügeln und erreichen eine maximale Höhe von 850 Metern. Dieses vielschichtige Terrain, das extreme Klima mit kalten Wintern und heißen Sommern, geringen Niederschlägen und vielen Sonnenstunden, bietet hervorragende Bedingungen für den Weinanbau.

Der Aufbewahrungsraum, in dem die Weine von Abadía Retuerta reifen, ist 10.000 Quadratmeter groß und bietet Platz für nahezu 5.000 Weinfässer. Der Fasskeller des Hotels beherbergt derzeit rund 2.100 Eichenfässer, die von den Gästen bei einer Führung durch das Weingut inklusive Weinprobe besichtigt werden können. Die renommierten Weine können auch in der Boutique-Oase Abadía Retuerta LeDomaine, zum Beispiel im Sternerestaurant „Refectorio“ genossen werden, welches unter der Leitung von Chefkoch Marc Segarra steht. Wer gerne mehr über den Wein erfahren möchte, kann im Abadía Retuerta LeDomaine an der Weinernte oder einem Wine tasting-Kurs teilnehmen. Diese Angebote gehören zu den „Unique Experiences“ vor Ort. Auch auf der Hotelhomepage, auf der man die Weine bestellen kann, erhält man viele Informationen über die verschiedenen Sorten.

Weitere Informationen über Abadía Retuerta LeDomaine und sein Weingut finden Sie unter: www.ledomaine.es/de/

Über Abadía Retuerta LeDomaine (Castilla y León, Spanien):

Das Fünf-Sterne-Hotel Abadía Retuerta LeDomaine befindet sich in den historischen Mauern eines ehemaligen Prämonstratenserklosters aus dem 12. Jahrhundert. Es ist malerisch eingebettet in den 210 Hektar großen Weinbergen entlang des Flusses Duero in einer der besten Weinregionen Spaniens, dem Sardón del Duero, etwa zwei Autostunden nordwestlich von Madrid. Die historischen Gebäude wurden mit größter Sorgfalt renoviert und verfügen über 27 Doppelzimmer und 3 Suiten, ein mehr als 1.000 Quadratmeter großes, nachhaltiges Spa mit dem weltweit ersten „Spa Sommelier“, dem Sternerestaurant Refectorio und der Vinoteca über dem edel ausgestatteten Weinkeller des Klosters. Die hier servierten Gerichte werden mit den preisgekrönten Weinen von Abadía Retuerta abgerundet.