



©Familia Martinez Bujanda

Eleganz trifft Frische

Dominio de Es 2020 & Finca Montepedroso 2024

Zwei bemerkenswerte Weine aus Spaniens besten Regionen

Selten passen zwei Weine so gut zusammen wie der **Dominio de Es Viñas Viejas de Soria 2020** und der **Finca Montepedroso Verdejo 2024** „sobre lías“ – trotz ihrer offensichtlichen Unterschiede in Farbe, Rebsorte und Region.

Beide verkörpern **einen modernen, terroirorientierten Stil Spaniens**: der eine mit **Fokus auf alten Reben und kühler Eleganz** aus dem Osten der Ribera del Duero, der andere **mit präziser Frische und feiner Hefetextur** aus den höchsten Lagen von Rueda. Gemeinsam zeigen sie, dass wahre Qualität nicht von der Farbe oder der Rebsorte abhängt, sondern von der konsequenten Arbeit im Weinberg und Keller sowie vom Respekt vor dem jeweiligen Terroir.

In diesem Bericht werden beide Weine detailliert vorgestellt – als inspirierendes Duo, das die Vielfalt und das hohe Niveau spanischer Weine eindrucksvoll unterstreicht.

Dominio de Es – Viñas Viejas de Soria 2020

Mit dem Dominio de Es ([Link](#)) Viñas Viejas de Soria 2020 **präsentiert Bertrand Sourdais** ([Link](#)) **einen der feinsten und eigenständigsten Rotweine** der Ribera del Duero. Der 2020er-Jahrgang besticht durch seine aussergewöhnliche Frische, Eleganz und mineralische Präzision – Eigenschaften, die in dieser Region nicht selbstverständlich sind. Aus alten, **teilweise präphyloxerischen Reben** von kalkhaltigen Sandböden im kühleren Osten der DO entstanden, zeigt dieser Wein eine fast burgundische Finesse: blumig, ätherisch und mit einer vibrierenden Säure, die ihn leichtfüssig und langlebig zugleich macht. Er ist kein opulenter Power-Ribera, sondern ein **terroirgetriebener Ausdruck von Feinheit und Tiefe**.

Bertrand Sourdais stammt aus einer Winzerfamilie in Chinon an der Loire ([Link](#)), wo er das Familienweingut Domaine de Pallus in der fünften Generation führt. Nach seinem Studium sammelte er wertvolle Erfahrungen durch Praktika bei renommierten Betrieben: unter anderem bei Château Léoville Las Cases und Château Mouton Rothschild in Bordeaux, bei Álvaro Palacios im Priorat sowie in Chile. Ende 1999 kam er als Mitgründer und technischer Direktor nach Spanien und prägte über acht Jahre maßgeblich den Aufstieg von Dominio de Atauta. Seit 2011 widmet er sich mit Dominio de Es seinem persönlichsten Projekt in der Provinz Soria – einem Purismus, der alte Reben und kühles Terroir in elegante, mineralische Weine übersetzt.



©Domino de Es

Die Verkostung

12.7 Volumenprozent Alkoholgehalt. Zu drei Vierteln entrappte Trauben. Erinnert an einen Cool-Climate-Wein und regt daher bereits beim ersten Verkosten die Sinne an. Durchaus harmonische, frische, delikate, tief sinnige, einladende Nase mit reintonigen Düften von reifen Kirschen, Pflaumen, Preiselbeeren und etwas Blaubeeren, aber auch von Kräutern und Veilchen. Dieses Bouquet will nicht beeindrucken, es setzt sich durch seine ausserordentliche Klasse und nicht unmittelbar wahrnehmbare Rasse durch. Daher belüften. Die Verwendung von Holz wurde auch mit Maestria durchgeführt. Die Gärung erfolgte in Eichenfässern mit einem Volumen von 1.500 bis 3.000 Litern, gefolgt von der malolaktischen Gärung im Fass und einer 15-monatigen Reifung in französischen Eichenfässern, von denen 25 Prozent neu waren. Vollmundiger, saftiger, intensiver und doch eleganter Gaumen mit seidigen Tanninen, einer erfrischenden, perfekt eingebundenen Säure, viel präzisiertem und reintonigem Geschmack nach roten und dunklen Früchten sowie einem langanhaltenden Abgang. Kein moderner Exhibitionist, dafür ein Wein, der lange positiv in Erinnerung

bleiben dürfte. Alles ist in der Subtilität und in der Klasse dieses Erzeugnisses. Dürfte zehn Jahre lang problemlos altern. **18.5/20** (95/100).

Speisen: Lamm (z. B. Lammcarré in Kräutermarinade), Wild, gegrilltes Rind, Pilzgerichte oder reifer Käse.

In der Schweiz kostet dieser Wein CHF 83.- bei [Baur au Lac](#).



Das Weingut

Dominio de Es ist das hochpersönliche Projekt des französischen Önologen Bertrand Sourdais. Nach Jahren als technischer Direktor bei **Dominio de Atauta** ([Link](#)) gründete er 2011 zusammen mit seiner Partnerin Olga dieses kleine Weingut im Herzen von Atauta (Provinz Soria). Sourdais arbeitet mit nur wenigen Hektar, darunter **25 sorgfältig ausgewählten Parzellen alter Reben**. Seine Philosophie ist **puristisch und terroirzentriert**: minimale Eingriffe, biodynamische Elemente, teilweise Ganztraubenvergärung und Ausbau in gebrauchten burgundischen Barriques. Mit Dominio de Es möchte Bertrand Sourdais die einzigartigen alten Lagen der Region in reiner, unverfälschter Form zum Ausdruck bringen – fernab von der manchmal überbordenden Opulenz mancher Ribera-Weine.

Das Anbaugebiet

Der Wein stammt aus dem östlichsten und höchstgelegenen Teil der Ribera del Duero, der Provinz Soria rund um Atauta. **Auf Höhen von 950 bis 1.000 Metern** zwischen den Gebirgszügen Sistema Ibérico und Sistema Central herrscht ein deutlich kühleres und extremeres Kontinentalklima als im zentralen Kern der DO. Die Böden sind geprägt von sandig-kalkigen Mischungen **mit hohem Kalkanteil**, die Drainage und Mineralität fördern. Diese Bedingungen – spätere Knospenöffnung, kürzere Vegetationsperiode und grosse Tag-Nacht-Temperaturunterschiede – sorgen für eine langsame, gleichmässige Reife und bewahren Frische und Säure. Im Vergleich zum kraftvolleren, wärmeren Westen der Ribera del Duero entstehen hier Weine von grösserer Eleganz, Spannung und Alterungspotenzial.

Fazit

Der 2020er-Jahrgang gilt bei Bertrand Sourdais intern als sein aussergewöhnlichster – und die Kritik hat das bestätigt. Der Wine Advocate vergab 96 Punkte, der Falstaff ([Link](#)) bei der Ribera del Duero Trophy 2024 sogar 97 – mit dem Hinweis auf **eine nahezu schwebende, filigrane Aromatik**. Was diesen Jahrgang besonders macht: der Alkohol liegt bei nur 12,97 Vol.-% – weit unter dem, was diese Reben normalerweise erbringen, die regelmässig nahe 15 Vol.-% Alkohol erreichen. Das Ergebnis ist **ein Wein von aussergewöhnlicher Balance und Frische, der in der Ribera del Duero seinesgleichen sucht**.

Einen direkten Vergleichspunkt liefert Baur au Lac ([Link](#)), die Weinhandlung, die diesen Wein vertreibt: Vinifera-Mundi hat kürzlich den „La Hormiga del Antídoto 2023“ – ebenfalls von Bertrand Sourdais, ebenfalls aus der Soria-Zone – mit 17,75/20 (92/100) bewertet und ihn als samtigen, geschliffenen Wein mit dichten, polierten Tanninen und langem Abgang beschrieben. Der Viñas Viejas de Soria folgt derselben Philosophie, ist aber durch die Bewertungen der grossen Kritiker nochmals klar höher einzuordnen. Ein Wein für Kenner, der heute Freude bereitet und in fünf bis zehn Jahren noch mehr zu sagen haben wird.



©Dominio de Es

Finca Montepedroso – 100 % Verdejo 2024 „sobre lías“

Der Finca Montepedroso Verdejo 2024 ist **kein Rueda wie jeder andere**. Wo viele Weine der DO auf unkomplizierte Frische und aromabetonete Gefälligkeit setzen, geht Finca Montepedroso einen anderen Weg: **fünf Monate Lagerung auf der Feinhefe, teilweise spontane Vergärung, niedrige Erträge** aus den höchsten Lagen der Region. „Sobre lías“ – auf der Hefe – bedeutet, dass der Wein nach der Gärung nicht sofort von den abgestorbenen Hefezellen getrennt wird, sondern über Monate in Kontakt mit ihnen bleibt.

Diese Feinhefe gibt dem Wein nach und nach Substanz: Aminosäuren und Polysaccharide aus den Hefezellen lösen sich langsam auf und lagern sich an den Wein an, was Textur, Mundgefühl und Komplexität aufbaut – ohne dass Holz oder Alkohol dafür bemüht werden müssen. Regelmässige Bâtonnage, also das behutsame Aufwirbeln der Hefe, verstärkt diesen Austausch. Das Ergebnis ist **ein Verdejo, der**

seine Frische nicht verliert, sondern vertieft – aromatisch präzise, am Gaumen ausbalanciert und mit einer cremigen Spannung, die man bei dieser Traube selten findet. Die Säure ist lebendig, aber nie schrill; die Frucht zurückhaltend-

elegant, nicht aufdringlich. **Ein Weisswein, der Zeit braucht und Geduld belohnt.**



©Carsten M. Stammen, 2023

Die Verkostung

12.5 Volumenprozent Alkoholgehalt. Zunächst etwas zurückhaltende Nase. 30 Minuten lang belüften. Dann offenbart sich eine finessenreiche, elegante, doch auch intensive, reintönige Nase, die voll vom Ausbau profitiert. Das erweckt die Sinne und hebt sich von so vielen rein erfrischenden Verdejo-Erzeugnissen ab. Aus dem Glas strömen harmonische, rassige, frische Düfte nach weissem Pfirsich, reifen Zitrusfrüchten, Fenchel, frischen grünen Äpfeln, etwas Kräutern, Anis und weiteren Komponenten. Also eine sehr gute Komplexität. Vollmundiger, saftiger, geschmeidiger, samtiger Gaumen mit einer sehr guten, knackigen und relativ cremigen Struktur, erfrischender Säure und wiederum viel Geschmack, in dem nun die Anisnoten und der Fenchel bis zum anhaltenden Abgang sehr gut zum Vorschein kommen. **17.5/20** (91/100). Dürfte sich bis 2030, vielleicht länger, schön geniessen lassen.

Speisen: Meeresfrüchte, gegrillter oder frittierter Fisch, helles Geflügel, Spaghetti al pesto, Salade niçoise, cremige Käsesorten.

In der Schweiz kostet dieser Wein CHF 12.70 bei [Baur au Lac](#).





©Carsten M. Stammen, 2023

Das Weingut

Finca Montepedroso ([Link](#)) ist das Rueda-Projekt der Familie Martínez Bujanda, **einer der renommiertesten Familien ([Link](#)) im spanischen Weinbau**, bekannt durch ihr Stammhaus in der Rioja. 2008 erwarb die Familie eine 25 Hektar grosse Finca in den höchsten Bereichen der DO und baute dort eine moderne, in die Landschaft integrierte Kellerei. Die önologische Verantwortung liegt bei Lauren Rosillo, die mit einem klaren Credo arbeitet: **ausschliesslich eigene Trauben, minimale Erträge, und eine Vinifikation, die der Traube Ausdruck verleiht**, statt ihn aktiv zu formen. Die Hefelagerung mit regelmässiger Bâtonnage verleiht dem Wein seine charakteristische Textur, ohne seine natürliche Spannung zu unterdrücken. Das Ziel ist ein Verdejo, der über Jahre reifen kann – und der zeigt, dass **Rueda weit mehr ist als ein Weisswein für den Sommer**.

Das Anbaugebiet

Die Finca liegt auf **750 bis 800 Metern Höhe** im westlichen Teil der DO Rueda, wo das Meseta-Plateau auf die Ausläufer der Iberischen Gebirgszüge trifft. Die Böden sind alluvial aufgebaut und wechseln kleinräumig zwischen sandigen, lehmig-kalkigen und kiesigen Anteilen – **eine Vielfalt, die sich in der Komplexität des Weins widerspiegelt**: Drainage und Mineralität dort, Wasserspeicherung und Volumen hier. Das Klima ist ausgesprochen kontinental: kurze, heisse Sommer mit starker Abkühlung in den Nächten, strenge Winter, wenig Niederschlag. Die Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht können während der Reifezeit 20 Grad Celsius überschreiten – eine natürliche Bremse, die Aromenintensität und Säure erhält, während die Trauben dennoch vollständig ausreifen. Im Vergleich zu tiefer gelegenen, wärmeren Parzellen der DO entstehen hier Weine mit engerer Struktur, klarerer Mineralität und dem Potenzial, sich über viele Jahre im Glas weiterzuentwickeln.

Fazit

Finca Montepedroso zählt zu den **konstantesten Qualitätserzeugern der DO Rueda**, und das spiegeln auch die Kritikerpunkte über die Jahre wider. Der 2024er-Jahrgang kommt auf 90/100 Punkte im Kritiken-Durchschnitt, was für einen Rueda-Weisswein in dieser Preisklasse **eine solide Benchmark** darstellt.

Robert Parkers Wine Advocate lobte bereits frühere Jahrgänge als sortenreinen Vorzeigewein, der die Traube in ihrer schönsten Form zeige – ohne tropische oder künstliche Aromen, ganz so, wie ein klassischer Verdejo sein sollte.

Für einen Weisswein, der zum sofortigen Trinken einlädt und trotzdem Substanz für zwei bis vier Jahre Kellerlagerung mitbringt, ist Finca Montepedroso **eine verlässliche und charakterstarke Wahl** – eines der seriösesten Angebote der ganzen DO. Kein Wein, der spektakulär wirken will, aber **einer, der mit Konsequenz und Ehrlichkeit überzeugt**.

Autor: Jean François Guyard
31. März 2026

Lektorat: Carsten M. Stammen

Unser Mitarbeiter Carsten M. Stammen ist freier Fachjournalist mit den Schwerpunkten Wein und Gastgewerbe. Nach seinem Studium in der Tourismusbetriebswirtschaft und der anschliessenden Tätigkeit in den Bereichen Kommunikation, PR und Weiterbildung war er als Redaktionsmanager und Verkoster für Wein-Plus sowie als Verkoster und Texter für einen internationalen Weinhandel in Deutschland tätig. Heute arbeitet er für eine Weinmarketing-Agentur und ist Buchautor, Dozent und Blogger zum Thema Wein.



Finca Montepedroso „sobre lías“ unter anderem mit den Jahrgängen 2012 und 2017

Der vorliegende Text ist zur exklusiven Publikation auf www.vinifera-mundi.com und www.vinifera-mundi.ch vorgesehen. Weitere Nutzungen sind mit den Urhebern vorgängig abzusprechen. Jeder Empfänger verfügt über das Recht, den vorliegenden Bericht an Drittpersonen weiter zu senden.