


Aus der Top-Einzellage «La Revilla».

Rotwein Spanien Ribera del Duero Ribera del Duero		 Spanien  Tempranillo  Jetzt bis 2028  16 - 18°C  14.5  12 Monate in französischen Barriques  75cl (CT-6)  ESP.247281.2015  ab Lager
	<h2>La Revilla, Ribera del Duero DO,</h2>	
	2015	
	CHF 17.50	
	75cl (CT-6)	

Bewertung

Gerstl 

18 | 20

Infos zum Wein

Genussempfehlung

Passt sehr gut zu Entrecôte mit Steinpilzen oder Lammgigot mit mediterranem Gemüse.

Degustationsnotiz

100% Tempranillo; 12 Monate in französischen Barriques Leuchtendes Rubinrot. Dunkelfruchtiger Auftakt! Aromen von schwarzen Pflaumen, schwarzen Kirschen, wilden Brombeeren, Heidelbeeren und einem Hauch Cassisgelée. Untermalt wird das ganze Bündel von einer dezenten Mineralik. Am Gaumen besticht der Revilla mit Eleganz und Finesse, feinkörnigen Taninnen und einer gut verwobenen Säure. Schwarze, reife Waldbeeren, Pflaumen und Kirschen. Die Barrique ist bestens integriert, ohne Opulenz oder störenden Holznoten. Seidiger Gaumenfluss, wirkt feingliedrig und harmonisch, erzeugt Spannung mit guter Länge. Der Finca La Revilla endet kräftig und anhaltend mit fruchtbetontem Finale und würzig-mineralischem Finish.

Infos zum Produzenten

Das Weingut Valtravieso liegt im nördlichen Hinterland von Peñafiel, auf einem Hochplateau, 950 Meter über Meer. Die Bodega wurde 1985 gegründet und 1996 kam der erste Wein auf den Markt, der die Erfolgsgeschichte der Kellerei begründete. 2002 wurde das Gut von der Familie González Beteré übernommen und nach und nach auf den modernsten Stand gebracht. Es ist das höchstgelegene Weingut der Appellation und profitiert dank dieser Lage von einer besseren Sonneneinstrahlung und von deutlich kühleren Nächten. In den letzten 2 Wochen vor der Lese beträgt der Temperaturunterschied von Tag und Nacht sagenhafte 18C°. Das hat einen entscheidenden Einfluss auf die traumhafte Frische, die unwiderstehliche Eleganz und die beeindruckende Struktur dieses Weins. Die Bodega Valtravieso wurde 2007 vollständig umgebaut und renoviert. Es entstanden ein neuer Gärkeller und ein neues Barrique-Lager, das stolze 970 m2 gross ist und nur aus französischen Fässern besteht. Alles wirkt total durchdacht, ist absolut hygienisch und selbstverständlich temperaturkontrolliert. Hier finden wir die idealen Voraussetzungen, um finessenreiche Rotweine herzustellen. Der Besitzer zeigt uns dann den Weinberg, wo unser Finca La Revilla wächst. Wie schön! Es ist die Einzellage «La Revilla» auf 950 m ü. M., mit zum Teil sehr alten Rebstöcken bepflanzt. Der äusserst gepflegte Weinberg beeindruckt uns sehr, die im Albarello-Stil gezogenen Reben werden ohne chemische Hilfsmittel und ohne Dünger

GERSTL

WEINSELEKTIONEN

bearbeitet. Der Boden besteht aus grossen Kalkbrocken. Darum müssen die Trauben sehr tief in die Erdschichten eindringen, um an das lebenswichtige Wasser zu gelangen, denn auch auf Bewässerung wird verzichtet. Es versteht sich von selbst, dass die Trauben im Herbst von Hand gelesen und in der Bodega nach strengsten Kriterien selektioniert werden. Der «Finca la Revilla» ist ein Ribera del Duero-Gewächs wie aus dem Bilderbuch komplex, vollmundig, mit enormer Eleganz. Er lässt jedem Liebhaber von qualitativ hochwertigen spanischen Weinen das Herz höher schlagen.