

Von 80-jährigen Reben.









Rotwein · Spanien · Ribera del Duero



Rubiejo - Alto Sotillo, Evolución

2016

Evolución, Ribera del Duero DO

-  Spanien
-  Tempranillo
-  Jetzt bis 2036
-  16 - 18°C
-  75cl (CT-6)
-  ESP.250072.2016
-  Enthält Sulfite
-  ab Lager

Bewertung

Gerstl



19 | 20

Infos zum Wein

Vinifikation

Ausbau 19 Monate in französischen und amerikanischen Barriques.

Degustationsnotiz

Aromen von schwarzen Kirschen, reifen Johannisbeeren, Heidelbeeren und Himbeerkompott. Markante mineralische Würze, schwarzer, milder Pfeffer, Trüffel, Tahiti-Vanille. Die Barrique ist perfekt verwoben. Am Gaumen jugendlich mit tieffruchtiger Aromatik. Betörendes, sattes Tannin, angenehme Frische. Er endet anhaltend, komplex, mit enormer Länge und tiefer schwarzer Frucht.

Infos zum Produzenten

Die Familie von Miguel Calvo besass seit Generationen die besten und ältesten Reblagen rund um das Dorf Sotillo, machte aber keine eigenen Weine, sondern verkaufte die Trauben an eine renommierte Bodega. Seit der Jahrtausendwende keltert der junge und sehr talentierte Calvo nun seine eigenen Weine. Hier handelt es sich aber nicht um eine hypermoderne Bodega mit einem reichen Finanzgeber, sondern um ein wahres Bijou. Ein Gut, das langsam wächst und jedes Jahr von neuem wieder investiert. Typisch war denn auch, dass Miguel Calvo bei unserer ersten Ankunft gerade damit beschäftigt war, die Dachrinnen bei seinem Anbau zu streichen. Bei unseren Besuchen können wir jedes Mal Fortschritte in der Infrastruktur feststellen, alles geht hier eines nach dem anderen. Es ist auch für uns eine grosse Befriedigung zu sehen, wozu eine nachhaltige und langfristige Partnerschaft führen kann. Das Schöne aber ist: Rubiejo wird immer ein Geheimtipp bleiben, denn der bescheidene, aber qualitätsbesessene Miguel Calvo wird nie die grossen Quantitäten produzieren, dafür aber die umso grösseren Qualitäten.

GERSTL

WEINSELEKTIONEN

Bei unserem neuerlichen Besuch zeigt sich das Wetter von seiner schönsten Seite. Wir fahren mit dem sympathischen Winzer in die Weinberge, die ausserhalb der Bodega auf einer Anhöhe liegen. Mit grosser Begeisterung zeigt er uns seine ältesten Stöcke, aus denen er den Evolución und den Arton keltert. Es sind kleine knorrige Reben, die aus einer längst vergangenen Zeit stammen. Sie sind im Schnitt 60-100 Jahre alt. Bereitwillig erklärt uns Miguel Klima, Böden und die Schnittarten, immer mit einem Lächeln und ehrlichem Stolz. Die anschliessende Degustation erfüllt all unsere Vorstellungen von hochstehenden Ribera-Weinen. Vom Roble bis hin zum Arton begeistert uns jedes seiner Gewächse. Es ist uns eine Freude, Ihnen diese charaktervollen Weine von Rubiejo anbieten zu können.