

Exklusiv bei Gerstl erhältlich!

Rotwein · Spanien · Ribera del Duero



Optimum, César Muñoz

2012

César Muñoz, Ribera del Duero DO

-  Spanien
-  Tempranillo
-  Jetzt bis 2035
-  16 - 18°C
-  75cl (OWC-3)
-  ESP.247147.2012
-  Enthält Sulfite
-  ab Lager

Bewertung

Gerstl



20 | 20

Infos zum Wein

Vinifikation

36 Monate in franz. Fässern

Genussempfehlung

Passend zu einem edlen Gericht, wie Steak vom Pata Negra Schwein mit Périgord Trüffel und spanischen Kartoffeln oder Bistecca Fiorentina mit Röstgemüse und Rotweinsauce.

Degustationsnotiz

Sattes Rubinrot. Dichter, komplexer Auftakt. Aromen von roten und schwarzen Beeren wie Kirschen, Brombeeren, vollreifen Himbeeren und Blaubeeren, gepaart mit weissem Pfeffer und sagenhaften Grafitnoten. Am Gaumen mit Massen von feinkörnigen Tanninen, tolle Säure unterstützt die Aromen bestens. Die Barrique ist perfekt integriert, nur ab und zu blitzt sie auf, wirkt unterstützend und trägt zur Komplexität des Weines bei. Die Aromen bestätigen sich, rote, schwarze Beeren und Früchte, mineralische Würze mit mediterranen Kräutern unterlegt. Der Optimum endet lang und kräftig ohne jemals fett oder opulent zu wirken. Ein sensationeller Tempranillo, der meiner Meinung nach zu den besten Weinen Spaniens gehört.

Infos zum Produzenten

César Muñoz ist immer wieder für eine Überraschung gut. 2012 war ein absolutes Top-Jahr für seine Parzellen auf 1000 m ü.M. Darum hat er sich entschlossen, die rigorose Selektion noch genauer anzuschauen. Dabei hat er festgestellt, dass sich einzelne Barriques bedeutend langsamer entwickelten als andere und die Weine in diesen Barriques eine extrem hohe Komplexität aufbauten. Diese nur 4

GERSTL

WEINSELEKTIONEN

einzelnen Fässer füllte er nicht in Flaschen ab, sondern gönnte ihnen noch einen längeren Ausbau. Der Aufwand hat sich enorm gelohnt! Denn aus diesen 4 Fässern ist ein ganz grosser Ribera del Duero entstanden, dessen Name alles sagt: Optimum.